


THE LIBRARY OF CONGRESS


THE LIBRARY OF CONGRESS



Frau Lina Meier
Lehrerin der Echten Deutschen Hochschule.
Milwaukee, Wis.

Aechte Deutsche Kochkunst



THE ART OF
GERMAN COOKING AND BAKING.

Verfaßt und herausgegeben von

Frau Lina Meier

geb. Wachtelborn.

Deutsche Kochlehrerin.

Compiled and Published by

MRS. LINA MEIER

nee Wachtelborn.

German Cooking Teacher.



MILWAUKEE, WIS., U. S. A.

May, 1909.

—

press of
Wetzel Bros. Printing Co.
Milwaukee, Wis.

To Those Who Serve

and

Those Who Are Served

This Compilation

of the

Practice of Cookery

Is Dedicated



OFFICERS OF THE CONGRESSIONAL CLUB

1925-1927, when the Cook Book was initiated.

President, Mrs. Lindley H. Hadley of Washington State.
Honorary Vice President, Mrs. John B. Henderson of Washington, D. C
Vice Presidents: Mrs. Edward T. Taylor of Colorado.
Mrs. S. Otis Bland of Virginia.
Mrs. Albert H. Vestal of Indiana.
Mrs. Porter H. Dale of Vermont.
Mrs. Louis C. Cramton of Michigan.
Recording Secretary, Mrs. T. H. Caraway of Arkansas.
Corresponding Secretary, Mrs. Olger B. Burtness of North Dakota.
Treasurer, Miss Clara J. Sproul of Illinois.

1927-1929, when the book is published.

President, Mrs. Peter Goelet Gerry of Rhode Island.
Honorary Vice President, Mrs. John B. Henderson of Washington, D. C.
Vice Presidents: Mrs. Clyde Kelly of Pennsylvania.
Mrs. Finis J. Garrett of Tennessee.
Mrs. Alben W. Barkley of Kentucky.
Mrs. Wesley L. Jones of Washington.
Mrs. James B. Aswell of Louisiana.
Recording Secretary, Mrs. James S. Parker of New York.
Corresponding Secretary, Mrs. W. W. Chalmers of Ohio.
Treasurer, Mrs. Carl E. Mapes of Michigan.

Vorwort.

Dieses Kochbuch besteht aus etwa 1200 ausprobierten Rezepten, eingetheilt in 25 Abtheilungen.

Abtheilung		Rezepte
1.	Die Suppen	68
2.	Das Rindfleisch	35
3.	Das Kalbfleisch	42
4.	Das Lammfleisch	32
5.	Das Schweinefleisch	35
6.	Das zahme und wilde Geflügel	56
7.	Das Wild	25
8.	Die Fische	59
9.	Die Sülzen und Gallerte	12
10.	Die Saucen	58
11.	Die Kartoffeln	26
12.	Das Gemüse	74
13.	Die Salate	41
14.	Das Ei	15
15.	Die Omeletten, Pfannkuchen, Waffeln, Nudeln und Pies	58
16.	Das Kompott	22
17.	Die Süßspeisen	128
18.	Die Getränke	29
19.	Das Weiß- und Schwarzbrod, die Hefenkuchen, Backpulverkuchen und Torten	97
20.	Die Füllungen und die Glasur der Kuchen	26
21.	Das Gebäck	50
22.	Die Konfektionen	12
23.	Das Einmachen	107
24.	Tranchiren u. s. w.	
25.	Krankenspeisen	64

Alle diese Rezepte sind auf's Genaueste ausprobiert, da ich seit meinem 17. Lebensjahre nur gekocht und seit Jahren einer echten deutschen Kochkunstschule mit vielem Erfolg vorstehe und nur Lob und Dank ernte; da es mein höchstes Bestreben ist, meinen Schülerinnen nur etwas Gutes und Gediegenes auf dem Gebiete der Kochkunst zu lehren. Bei dieser meiner Arbeit bin ich bestrebt gewesen, den geehrten Frauen und Jungfrauen nur ein **gutes** Exemplar von einem Kochbuch zu überliefern. Die geehrten Leser desselben sollen sich nur genau nach der Angabe und Beschreibung der Rezepte richten und sie werden guten Erfolg haben. Ja, dieses Buch ist so einfach und doch leicht verständlich geschrieben, daß selbst diejenige Dame, die noch nie gekocht hat, sich dafür interessiert und im Stande ist, eine wohlgelungene Mahlzeit zu servieren.

Die Verfasserin:

Frau Lina Meier,

geb. Wachtelborn.

Milwaukee, Wis., U. S. A.

PREFACE.

This cook-book consists of about 1,200 recipes which have been tested and prepared. It is divided into 25 Chapters.

Chapter.		Recipes.
1	Soups	67
2	Beef	35
3	Veal	42
4	Mutton	32
5	Pork	35
6	Poultry and Game Birds	56
7	Game	25
8	Fish	59
9	Headcheese and Gelatines	12
10	Sauces	58
11	Potatoes	26
12	Vegetables	74
13	Salads	41
14	Eggs	15
15	Omelets, Pancakes, Waffles, Noodles and Pie	58
16	Jams	22
17	Sweetmeats	128
18	Beverages	29
19	Wheat and Rye bread, Yeast cakes, Baking-powder cakes and tarts	97
20	Fillings and Frostings	26
21	Cookies	50
22	Confectionery	12
23	Preserves	107
24	Carving, etc.	
25	For Sick, Convalescent, etc.,	64

Since my seventeenth year I have been cooking and baking and have conducted a truly German cooking-school where every dish has been artistically and accurately prepared.

In this cooking school which I conducted for many years I have received much gratitude from all my pupils.

It took me many years to write this book and with the pains I have taken to explain the recipes there should be no failures in any one of these 1103 recipes. It has been my aim to present to the world a **good cook-book.**

The honorable ladies and maidens who will closely follow the directions given in the recipes will always have good success. I venture to say that I have made the recipes so plain and the directions so clear that anyone who has never cooked before and will follow this book will be able to prepare and serve a good meal.

Respectfully, the author.

MRS. LINA MEIER,

nee Wachtelborn.

Milwaukee, Wis., U. S. A.

1. Abtheilung:

Die Suppen.

No. 1. Bouillon.

4 Pfd. Ochsenknochen,
6 Qt. Wasser,
⅛ Theil von einer Zwiebel,
½ gelbe Rübe,
1 Stückchen Sellerie,
1 Stückchen Kohlrabi,
1 Stückchen Petersilienwurzel,
1 Tomate,
Salz.

Zubereitung: Der Knochen zur Suppe wird mit kaltem Wasser gewaschen, mit den 6 Qts. kaltem Wasser auf's Feuer gestellt; Suppengrün und Salz hinzuthun und alles 4 Stunden langsam einkochen lassen bis auf 2—3 Qt. Vor Gebrauch gießt man die Bouillon durch ein feines Sieb. Will man die Bouillon sehr stark haben und schöne Farbe, so nehme ½ Theelöffel Fleischextrakt.

No. 2. Bouillon.

Der Knochen zur Suppe und das Suppengrün werden mit einem Stückchen Butter oder Fett gelb angebraten. Dieses dann mit dem angegebenen Wasser auf's Feuer stellen und dieselbe Zeit wie in vorhergehendem Rezept kochen lassen; auch sieben.

No. 3. Ochsenschwanz-Bouillon.

3 Pfd. Ochsenschwanz,
1 Eßlöffel Butter,
Etwas Suppengrün,
5 Qt. kaltes Wasser,
Salz.

Zubereitung: Den Ochsenschwanz schlägt man in kleine Stücke und bratet dieselben, zusammen mit dem Suppengrün, in der Butter zu hellgelber Farbe. Stellt dieses zusammen mit dem Wasser und Salz auf's Feuer, 4—5 Stunden langsam einkochen lassen zu 2 Qt. Bouillon. Dieselbe wird sehr kräftig sein und man kann sie auch in Tassen serviren, indem man Brod oder Käsestangen dazu reicht.

No. 4. Bouillon von Fleischextrakt.

Suppengrün,
1 Eßlöffel Butter oder Fett,
1 Theelöffel Fleischextrakt,
1 Qt. Wasser,
Salz.

Zubereitung: Suppengrün mit Butter oder Fett ein wenig dämpfen. Wasser und Salz zugeben, dann 20 Minuten langsam kochen lassen nach Hinzufügung des Fleisch-

First Chapter:

SOUPS.

No. 1. Bouillon.

4 lbs. ox-bones,
6 qt. water,
⅛ of an onion,
½ of a carrot,
1 small piece celery,
1 small piece kohlrabi,
1 small piece parsley-root,
1 tomato, salt.

Preparation: The soupbone is put over the fire in 6 qts. of cold water after it has been washed in cold water. Soupgreens and salt are added and the whole is boiled slowly for 4 hours until it is boiled down to 2 or 3 quarts. Before using pour the bouillon thru a fine sieve. Do you wish the bouillon very strong and of a good color add ½ teaspoonful of beef extract.

No. 2. Bouillon.

The soupbone and the soupgreens are fried lightbrown with a piece of butter or lard. Water is then added and salt. Boil 4 or 4½ hours. Before using, the bouillon is strained.

No. 3. Ox-tail Bouillon.

3 lbs. ox-tail,
1 tablespoonful butter,
Soupgreens,
5 qts. cold water,
Salt.

Preparation: Cut the ox-tail into small pieces and together with the soupgreens, fry them in butter lightbrown. Add 5 qts. of water and salt. Let it boil 4 or 5 hours slowly down to 2 qts. This bouillon will be very strong and may be served in cups. With this bouillon is served bread or cheese-sticks.

No. 4. Bouillon of Meat Extract.

Soupgreens,
1 tablespoonful butter or lard,
1 teaspoonful extract of meat,
Salt, 1 qt. water.

Preparation: Stew the soupgreens in butter or lard a little while, then add water and salt and boil slowly for 20 minutes. Add the meat extract and strain.

extrakt und sieben. Man kann die Bouillon mit einem Eigelb abrühren.

No. 5. Bouillon von Rindfleisch.

3 Pfd. Rindfleisch,
1 Pfd. Suppenknochen,
Suppengrün,
4 Qt. Wasser,
Salz.

Zubereitung: Die Suppenknochen, Grün und Salz läßt man mit dem Wasser 1 Stunde kochen. Thut dann das Rindfleisch hinzu und läßt alles noch 2—2½ Stunden langsam weiter kochen; die starke Bouillon sieben. Das Fleisch ist auf diese Weise noch kräftig und zart.

No. 6. Bouillon von Bratenknochen oder Fleischresten.

2 Pfd. Bratenknochen,
Suppengrün,
2 Qt. Wasser,
Salz.

Zubereitung: Die Bratenknochen hackt man in Stücke, thut Suppengrün, Salz und Wasser dazu und läßt es 2 Stunden kochen, dann sieben. Sollte die Bouillon nicht stark genug werden, füge ein wenig Fleischextrakt hinzu.

No. 7. Klöße oder Schwämme für Bouillon.

(Marktklößchen-Suppe.)

Zuthaten für 6 Personen.

3 Eßlöffel geschmolzenes Rindermark,
2 Eier,
¾ Pt. geriebene Semmeln,
½ Theelöffel Salz,
½ Theelöffel fein gehackte Petersilie,
1 Prise Muskatnuß,
1 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung: Das Mark läßt man zerschmelzen, gießt es durch ein feines Sieb, thut 3 Eßlöffel voll in eine Schüssel und läßt es wieder steif werden. Rührt es dann zu Schaum, sowie das Eigelb, Salz, Petersilie, Muskatnuß, das fein geriebene Semmelbrod nebst einem Eßlöffel Wasser. Zuletzt das Eiweiß von den 2 Eiern zu steifem Schnee schlagen und zu der ganzen Masse rühren. Die Bouillon kochen lassen, kleine Klöße formen, in dieselbe hineinthun und ¼ Stunde langsam kochen lassen. Der Vorsicht halber probire man zuerst 1 Kloß, sollte derselbe beim kochen nicht zusammen halten, so thue man noch ein wenig Semmel zu der Masse. Die Suppe muß dann sofort angerichtet werden; etwas fein gehackte Petersilie in dieselbe, macht sie delikat und schmackhaft.

This bouillon may be stirred with the yolk of one egg.

No. 5. Bouillon of Beef.

3 lbs. of beef,
1 lb. of soupbone,
Soupgreens,
Salt,
4 qts. water.

Preparation: Soupbone, soupgreens, and salt and water are put over the fire to boil one hour, then the beef is added and the whole is boiled for another 2 or 2½ hours slowly. Strain after boiling. This soup is very strong. The meat is left tender and nourishing.

No. 6. Bouillon.

Made of Roastbones or Meat Remnants.

2 lbs. of roastbones,
Soupgreens,
Salt,
2 qts. water.

Preparation: Chop the bones and put over the fire with soupgreens, salt and water; boil 2 hours, then strain. If the bouillon is not strong enough, add a little meat-extract.

No. 7. Dumplings for Bouillon.

Marrow Dumpling Soup.

Quantity for 6 People.

3 tablespoonfuls of cooked beef marrow,
2 eggs,
¾ pt. grated rolls,
½ teaspoonful salt,
½ teaspoonful chopped parsley,
1 pinch nutmeg,
1 tablespoonful cold water.

Preparation: Boil or cook the marrow until it is melted, strain it thru a fine sieve. Put 3 tablespoonfuls into a dish and let it cool off. Then beat it to foam and add the yolks of the eggs, salt, parsley, nutmeg, the grated rolls and water and beat this all up. Finally beat the whites of 2 eggs to stiff froth and stir into the mass.

Form small dumplings, let bouillon boil and throw into it the dumplings and boil ¼ hour slowly.

It is best to try one dumpling first; in case it does not remain intact then add some more grated roll.

The soup must be served at once. A little chopped parsley looks good in the soup and is very palatable.

No. 8. Butterklöße-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Eßlöffel Butter,
2 Eier,
¾ Pt. geriebene Semmeln,
¼ Theelöffel Salz,
½ Theelöffel Petersilie,
1 Prise Muskatnuß,
1 Eßlöffel kaltes Wasser.

Die Zubereitung der Butterklöße ist dieselbe wie bei den Markklößen in No. 7. Man rührt die Butter gleich zu Schaum und thut etwas weniger Salz hinzu, weil die Butter meistens gesalzen ist.

No. 9. Leberklöße-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. fein gehackte Kalbsleber,
1 Theelöffel Butter,
Ein wenig geriebene Zwiebel,
1 Theelöffel fein gehackte Petersilie,
5 Eßlöffel fein geriebene Semmel,
2 Eier,
1 Theelöffel Salz (knapp),
1 Prise Muskatnuß.

Zubereitung: Die Butter verrühren; Leber, Eigelb, Salz, Petersilie, Zwiebel, Muskatnuß und Semmelkrumen dazu und alles gut verarbeiten. Zuletzt das Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die Masse ziehen und diese in kleine Klöße formen. Wenn die Bouillon kocht, hinzuthun und in derselben ¼ Stunde kochen lassen. Die Suppe dann sofort anrichten.

No. 10. Fleischklöße-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfund fein gehacktes Kalbfleisch oder Geflügel,
2 Eier,
¼ Pint geriebene Semmel,
1 Theelöffel Butter,
½ Theelöffel fein gehackte Petersilie,
1 Theelöffel Salz,
1 Prise Muskatnuß.

Zubereitung: Butter verrühren, Fleisch, Eigelb, Petersilie, Salz und Muskatnuß mit derselben gut durchrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und zuletzt dazu; dann kleine Klöße formen, 10 Minuten in der Bouillon kochen lassen, etwas fein gehackte Petersilie in dieselbe. Muß gleich angerichtet werden.

No. 11. Schwammklöße-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Eier,
½ Pt. Milch oder Bouillon,
¼ Theelöffel Salz.

No. 8. Butter-Dumpling Soup.

Quantity for 6 People.

2 tablespoonfuls of butter, 2 eggs,
¾ pt. grated rolls,
¼ teaspoonful of salt,
½ teaspoonful parsley,
1 pinch nutmeg,
1 tablespoonful of cold water.

Preparation of butter-dumplings is the same as the preceding marrow-dumplings in No. 7.

The butter is beaten to a cream at once and less salt is added, because the butter is salted already.

No. 9. Liver-Dumpling Soup.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of chopped calf's liver,
1 teaspoonful butter,
A little grated onion,
1 teaspoonful fine chopped parsley,
5 tablespoonfuls fine grated rolls,
2 eggs,
1 teaspoonful salt, (scant),
1 pinch nutmeg.

Preparation: The butter is stirred and liver, yolk of eggs, salt, parsley, onion, nutmeg and roll crumbs added. The whites of eggs are beaten to a froth and stirred into the mass, then small dumplings are formed. When the bouillon cooks the dumplings are thrown in and boiled ¼ hour.

The soup should be served at once.

No. 10. Meat-Dumpling Soup.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of veal, or poultry,
2 eggs,
¼ pt. grated rolls,
1 teaspoonful of butter,
½ teaspoonful fine chopped parsley,
1 teaspoonful salt,
1 pinch nutmeg.

Preparation: The butter is stirred, then meat, yolk of eggs, parsley, salt, nutmeg added and well stirred. The whites of eggs beaten to a froth and added to mass. Small dumplings are formed and when bouillon boils, let the dumplings boil in it 10 minutes. A little parsley may be put into the soup, which must be served at once.

No. 11. Sponge-Dumpling Soup.

Quantity for 6 People.

3 eggs,
½ pt. milk or bouillon,
¼ teaspoonful of salt.

Zubereitung: Eier, Milch oder Bouillon, und Salz, läßt man, nachdem tüchtig geschlagen, im Doppelkessel im Wasserbade 20 Minuten zugedeckt kochen. Hat man keinen Doppelkessel, so thue man die Masse in einen kleinen Topf, decke ihn zu und stelle ihn in einen größeren mit kochendem Wasser und lasse es kochen. Die Bouillon wird in die Suppenschüssel gethan, mit fein gehackter Petersilie; die Klöße mit einem Theelöffel abgestochen und in dieselbe.

Preparation: Eggs and milk or bouillon are well stirred or beaten, salt is added and the mass boiled in double-boiler for 20 minutes. If you have no double-boiler put your soup into a small pot and place this into a larger one with boiling water.

The bouillon is put into the soupturcen and the dumplings are cut with a teaspoon and put into dish. A little fine chopped parsley is added.

No. 12. Griesklöße-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

- ½ Pt. Milch;
- 4 Eßlöffel feinen Gries,
- 1 Ei,
- 1 Theelöffel Butter,
- ¼ Theelöffel Salz,
- 1 Prise Muskatnuß.

Zubereitung: Man lasse die Milch zum kochen kommen, gebe den Gries nebst Butter und Salz hinzu; dieses 2—3 Minuten unter starkem Rühren kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann vom Feuer nehmen, das Eigelb dazu rühren, das Eiweiß zu Schnee schlagen und ebenfalls dazu. Ist die Masse abgekühlt, kleine Klöße formen oder mit einem Theelöffel abstechen als Schwämme; 5 Minuten in kochender Bouillon kochen lassen und etwas gehackte Petersilie daran thun.

No. 12. Farina-Dumpling Soup.

Quantity for 6 People.

- ½ pt. milk,
- 4 tablespoonfuls fine farina,
- 1 egg,
- 1 teaspoonful of butter,
- ¼ teaspoonful of salt,
- 1 pinch of nutmeg.

Preparation: The milk is brought to boil, stir the farina in and butter and salt, then boil 2 or 3 minutes and stir constantly that the mass loosens from pot. Take off from stove, stir into it the yolks of 2 eggs. Beat the whites of 2 eggs to a froth and add to mass. When it is cool make small dumplings, you may also cut into sponges with teaspoon. Let the bouillon boil 5 minutes and throw in the dumplings. Some chopped parsley in the soup is very good.

No. 13. Gerührte Schwämme.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Eßlöffel Butter,
- 6 Eßlöffel Mehl,
- 2 Eßlöffel Milch,
- 2 Eier,
- ¼ Theelöffel Salz,
- ½ Theelöffel fein gehackte Petersilie,
- 1 Prise Muskatnuß.

Zubereitung: Butter wird zu Schaum gerührt, dazu Eigelb, Salz, Petersilie, Muskatnuß, Mehl und Milch. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und dazu rühren. Kocht die Bouillon, so steche mit einem Theelöffel kleine Schwämme ab, und lasse sie 5 Minuten kochen. Sollten die Schwämme zu weich sein, so thue noch ein wenig Mehl hinzu. Die Suppe gleich anrichten.

No. 13. Stirred Sponge-Dumplings.

Quantity for 6 People.

- 2 tablespoonfuls of butter,
- 6 tablespoonfuls of flour,
- 2 tablespoonfuls of milk,
- 2 eggs,
- ¼ teaspoonful of salt,
- ½ teaspoonful fine chopped parsley,
- 1 pinch of nutmeg.

Preparation: The butter is beaten to a cream, add yolks of 2 eggs, salt, parsley, nutmeg, flour and milk.

The whites of 2 eggs beaten to a froth and stirred in. When the bouillon boils cut out small sponges with teaspoon and boil 5 minutes.

If the dumplings are too soft, add some more flour. The soup must be served at once.

No. 14. Einlauf-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

- ¾ Pint Milch,
- 2—3 Eier,
- 3 Eßlöffel Mehl,
- ½ Theelöffel Salz,
- 1 Prise Muskatnuß,
- 1 Theelöffel fein gehackte Petersilie.

No. 14. Curdle Soup.

Quantity for 6 People.

- ¾ pint milk,
- 2—3 eggs,
- 3 tablespoonfuls of flour,
- ½ teaspoonful of salt,
- 1 pinch of nutmeg,
- 1 teaspoonful of fine chopped parsley.

Zubereitung: Milch, Eier, Mehl, Salz und Muskatnuß werden gut zusammen geschlagen. Wenn die Bouillon kocht, so läßt man die Masse langsam in die Bouillon laufen und läßt die Suppe 5 Minuten kochen, aber beständig in der Zeit rühren, daß sie nicht anbrennt. Beim Anrichten thut man die Petersilie dazu.

Preparation: The milk, eggs, flour, salt and nutmeg are well mixed.

When the bouillon boils the mass is poured into it and boiled 5 minutes. The soup must be stirred constantly while boiling, lest it should burn. When served the parsley is added.

No. 15. Markschnittchen zur Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Rindermark,
2 Milchbrode,
Knapp ⅛ Pfd. Butter,
1 Prise Salz,
1 Prise weißen Pfeffer.

Zubereitung: Man schneide die Milchbrode in gleichmäßige Scheiben, brate sie schnell hellgelb in der Butter und legt sie auf eine Platte. Das Mark muß gewässert sein; man schneidet es auch in dünne Scheiben und legt es auf das heiße Brod. Bestreut das Mark mit Salz und Pfeffer, stellt die Platte in einen heißen Ofen, und läßt sie darin bis das Mark durchsichtig ist und reicht die Brödchen zur Bouillon.

No. 15. Marrowstrips for Soup.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. beef marrow, 2 rolls,
⅛ lb. butter, (scant),
1 pinch of salt,
1 pinch of white pepper.

Preparation: The rolls are cut into equal strips and baked light brown in the butter. They are then placed on a platter. The marrow is also cut into layers and placed on the bread. The marrow must be watered before baking. When on the bread salt and pepper are strewn over it and the pan or platter put into a hot oven, leave it in there until the marrow is transparent and serve with the bouillon.

No. 16. Brodstangen zur Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pt. warme Milch,
½ Cent Hefe,
1 Eßlöffel Milch,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Mehl wird mit Milch zu einem dünnen Teig geschlagen, die Hefe wird in einem Eßlöffel warmer Milch aufgelöst und dazu gerührt. Die Masse bei einem warmen Ofen steigen lassen, welches ½ Stunde Zeit nimmt. Ist das geschehen, arbeitet man den Teig mit Mehl dick, rollt ihn aus, ½ Zoll dick, schneidet mit einem Messer schmale Streifen, ungefähr 4 Zoll lang. Läßt dann die Stangen nochmals steigen und bäckt sie auf einem Bleche zu schöner hellgelber Farbe. Man reicht sie frisch und warm zu einer starken Bouillon.

No. 16. Breadsticks for Bouillon.

Quantity for 6 People.

½ pt. warm milk,
½ ct. yeast,
1 tablespoonful of milk,
1 pinch of salt.

Preparation: The warm milk and flour is beaten to a thin dough. The yeast is dissolved in a tablespoonful of milk and added to the dough. The whole is placed near a warm stove for rising which takes ½ hour.

When this is done work the dough with flour thick enough to roll out in ½ inch layer. Cut this dough into narrow strips 4 inches long and set aside for rising again, then bake them in a tin until of a yellow color. Serve them fresh and warm with a strong bouillon.

No. 17. Käsestangen zur Bouillon.

Zuthaten für 12 Personen.

⅛ Pfd. Schweizerkäse,
⅛ Pfd. Parmesankäse,
¼ Pfd. Butter,
¼ Pfd. Mehl,
1 Prise Salz,
1 Prise Paprika (rother Pfeffer).

Zubereitung: Butter zu Schaum rühren, den Käse fein reiben und dazu, ebenfalls Salz und Paprika. Das Mehl zu einem glatten Teig arbeiten und ½ Zoll dick ausrollen. Schneide die Stangen ½ Zoll

No. 17. Cheesesticks for Bouillon.

Quantity for 12 People.

⅛ lb. Swiss cheese,
⅛ lb. Parmesan cheese,
¼ lb. butter,
¼ lb. flour,
1 pinch salt,
1 pinch paprika (red pepper.)

Preparation: The butter is beaten to foam, the cheese is grated fine and added, also salt and paprika. Then the flour is kneaded into it to make a smooth dough and rolled out to ½ inch thick-

breit und 5 Zoll lang, backe sie in nicht zu heißem Ofen zu hellgelber Farbe; ja nicht dunkel, sonst schmecken sie bitter. Sie werden frisch und warm zu starker Bouillon gegeben

---

No. 18. Käsegebäck (blätterteigartig).

Zuthaten für 12—15 Personen.

¼ Pfd. Mehl,
¼ Pfd. knapp Parmesankäse,
⅛ Pfd. gute frische Butter,
6 Eßlöffel dicke saure Sahne,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
Sehr wenig Muskatnuß.
Sehr wenig Paprika (rother Pfeffer).

Zubereitung: Butter schaumig rühren, fein geriebenen Käse, Sahne, Salz, Zucker, Muskatnuß, Paprika und Mehl hinzu, und alles zu einem feinen Teig arbeiten. ½ Zoll dick ausrollen, mit einem kleinen Glas ausstechen und in nicht zu heißem Ofen zu hellgelber Farbe backen.

Besondere Bemerkung: Es ist besser man läßt den Teig erst eine Weile auf Eis liegen, dann ausrollen. Man reicht sie warm zu Bouillon. Auch kann man die Käsestangen oder Gebäck als Dessert geben, an Stelle von Butter, Brod und Käse.

No. 19. Mehl-Klöße.

Zuthaten fur 6 Personen.

1 Tasse Mehl,
1½ Tasse kochendes Wasser,
1 Eßlöffel Butter,
1 Theelöffel Salz,
1 Ei.

Zubereitung: Das Mehl und Salz wird mit dem kochenden Wasser, worin die Butter geschmolzen wird, schnell durchgerührt, zuletzt das Ei. Die Bouillon muß kochen. Die Klöße formen oder mit einem Theelöffel abstechen, dann hinzuthun und 8 Minuten kochen lassen.

Besondere Bemerkung: Man kann auch die Klöße groß formen, in Salzwasser 10 Minuten kochen und Kompott dazu serviren.

No. 20. Reissuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Tasse Reis,
2 Tassen kaltes Wasser,
3 Qt. Bouillon.

Zubereitung: Reis wird gewaschen und mit dem angegebenen Wasser 5 Minuten gekocht; dann das Wasser abgießen, den Reis mit der Bouillon auffüllen und 1 Stunde langsam kochen lassen.

ness. Cut in ½ inch strips and 5 inches long. Now bake in a medium warm oven to a light yellow color. If too dark the sticks will taste bitter.

They are served fresh and warm with strong bouillon.

No. 18. Cheese Pastry.

Quantity for 12—15 People.

¼ lb. flour,
¼ lb. scant Parmesan cheese,
⅛ lb. fresh, good butter,
6 tablespoonfuls thick, sour cream,
1 pinch salt,
1 pinch sugar,
A little nutmeg,
A little paprika (red pepper).

Preparation: The butter is beaten to a cream, and the fine grated cheese added. The cream, sugar, salt, nutmeg, paprika and flour added, made into a fine paste and rolled out into ½ inch thickness. Cut out with a small glass and bake in a medium hot oven to a light yellow color.

Remarks: It is better to put the paste on ice for a while and then roll it out. These wafers are served with bouillon hot, or as dessert instead of bread, butter and cheese.

No. 19. Flour Dumplings.

Quantity for 6 People.

1 cup of flour,
1½ cups of boiling water,
1 tablespoonful of butter,
1 teaspoonful of salt, 1 egg.

Preparation: The flour and salt is mixed and the boiling water, in which the butter is melted, poured on and the mass stirred briskly, after which the egg is mixed in.

The bouillon is being boiled and the dumplings cut out with a teaspoon and boiled 8 minutes in the bouillon.

Remarks: These dumplings may be formed large, boiled in salt water 10 minutes and served with stewed fruit.

No. 20. Rice Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

½ cup of rice,
2 cups of cold water,
3 qts. of bouillon.

Preparation: The rice is washed and put on with 2 cups of cold water to boil 5 minutes, then pour off the water. Now add 3 qts. bouillon and cook slowly for 1 hour.

No. 21. Bouillon-Reissuppe mit Tomaten.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Tasse Reis,
2 Tassen Wasser,
3 Qts. Bouillon.
½ Qt.-Kanne Tomaten oder 1½ Pfd. frische.

Zubereitung: Man koche die Bouillon nach Angaben in No. 1 und thue anstatt der 1 Tomate das angegebene Quantum hinein. Verfahre mit dem Reis wie bei No. 20, siebe die Bouillon, und koche ihn 1 Stunde in derselben.

No. 21. Bouillon Rice Soup with Tomatoes.

Quantity for 6 People.

½ cup rice,
2 cups water,
3 qts. bouillon,
½ qt. canned tomatoes, or 1½ lbs. fresh tomatoes.

Preparation: After the bouillon boils as in No. 1, add instead of one tomato the quantity mentioned in this recipe. Boil the mass one hour, proceed as in No. 20. Strain the bouillon and boil the rice in this bouillon for 1 hour.

No. 22. Reissuppe mit Milch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Reis,
3 Tassen Wasser,
2 Qt. Milch,
½ Theelöffel Salz.

Zubereitung: Den Reis waschen und mit dem angegebenen Wasser 5 Minuten kochen lassen, abgießen und mit Milch nach und nach auffüllen. Der Reis braucht 1½—2 Stunden weich zu werden. Dann nimmt man entweder Zucker und Zimmet oder gekochte Pflaumen. In heißer Sommerszeit ist Reis mit Milch, kalt servirt, eine wohlschmeckende und erfrischende Speise.

No. 22. Rice Soup with Milk.

Quantity for 6 People.

1 cup of rice,
3 cups of water,
2 qts. of milk,
½ teaspoonful of salt.

Preparation: The rice is washed in water, and boiled for 5 minutes, pour off the water and gradually add milk. It takes the rice about 1½ to 2 hours to get soft. Serve with sugar and cinnamon or cooked prunes.

In summer it is nice and refreshing, to serve the rice cold with milk like soup.

No. 23. Kalte Reissuppe mit Aepfel.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Tasse Reis,
2 Qt. Wasser,
2 Pfd. süßsaure Aepfel,
½ Citrone,
¼ Theelöffel Salz,
½ Tasse Zucker.

Zubereitung: Der Reis wird abgewaschen und mit 2 Tassen Wasser 5 Minuten gekocht, abgegossen, mit dem oben angegebenen Wasser aufgesetzt und gekocht. Während dieser Zeit die Aepfel schälen, in ⅛ Teile zerschneiden und das Kernhaus entfernen. Die ½ Citrone ebenfalls in Scheiben schneiden und dieses alles mit Salz und Zucker noch 20 Minuten mit der Suppe kochen lassen. Sollte dieselbe sehr dick sein, etwas Wasser hinzufügen. Sie kann auch warm servirt werden; am wohlschmeckendsten ist sie kalt.

Besondere Bemerkung: Die Suppe kann man verfeinern mit ½ Pt. Weißwein, nur nimmt man dann etwas mehr Zucker hinzu.

No. 23. Cold Rice Soup with Apples.

Quantity for 6 People.

¾ cup of rice,
2 qts. water,
2 lbs. sweet-sour apples,
½ lemon,
¼ teaspoonful of salt,
½ cup sugar.

Preparation: The rice is washed and boiled in 2 cups of water for 5 minutes, then this water is poured off and 2 qts. added to boil for 1 hour. In the meantime peel the apples and remove the core, cut them up in ⅛ths and put into rice, also cut up the ½ lemon in slices and add to the soup. Boil all this 20 minutes after adding salt and sugar as stated above.

If the soup is too thick, add some more water. It can be served warm, but it tastes better when cold.

Remarks: You can improve the soup by adding ½ pt. of white wine and more sugar.

No. 24. Graupensuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Tasse Graupen,
2 Tassen Wasser,
3 Qt. Bouillon,
Etwas fein geschnittenen Spargel.

Zubereitung: Die Graupen werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht, abgegossen, mit der Bouillon aufgefüllt und 1½ Stunde langsam gekocht. In der letzten ¾ Stunde thut man die Spargelstücke hinein und läßt sie mit weich kochen; man kann dieselben auch weglassen. Sollte die Suppe etwas zu weißlich erscheinen, füge etwas Fleischextrakt hinzu oder rühre sie mit einem Eigelb ab.

No. 25. Graupenschleimsuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Graupen,
1 Eßlöffel Butter,
Etwas Spargelstücke nach Belieben,
3 Qt. starke Bouillon.

Zubereitung: Die Graupen wäscht man und gießt zweimal mit kochendem Wasser ab. Die Butter laßt man vergehen, schmort die Graupen eine Weile darin und füllt sie mit der Bouillon auf. Dann kocht man die Suppe 2½ Stunde langsam und reibt sie durch ein Haarsieb. Will man Spargel in der Suppe haben, koche denselben extra in Bouillon und gieße dieses zu der fertigen Suppe. Ebenfalls kann man dieselbe mit einem Eigelb abrühren. Für Kranke ist diese Suppe besonders gut, aber ohne den Spargel.

No. 26. Graupenwasser-Suppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Graupen,
1 Eßlöffel Butter,
3 Qt. Wasser, Salz nach Geschmack,
1 Prise Muskatnuß,
2 Theelöffel gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die Graupen werden mit etwas kaltem Wasser aufgestellt, heiß gemacht und abgegossen, in der Butter gedämpft und nach und nach mit Wasser aufgefüllt. Läßt sie dann 1 Stunde kochen und würzt die Suppe mit Salz und Muskatnuß, zuletzt fein gehackter Petersilie und ein Stückchen frischer Butter.

No. 27. Süße Graupenschleimsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

Diese Suppe wird beinahe so zubereitet wie No. 26, nur läßt man die Petersilie und Muskatnuß weg. Giebt ½ Tasse Zu-

No. 24. Barley Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

¾ cup of pearl barley,
2 cups of water, 3 qts. bouillon.
Some fine cut asparagus.

Preparation: The barley is washed in cold water and then brought to boiling in cold water. The water is poured off and the bouillon poured on and with this it is boiled slowly for 1½ hours. During the last ¾ of an hour the pieces of asparagus are put in and boiled soft. If you wish, you may leave out the asparagus.

If the soup looks too white you may add some meat extract or stir into it the yolk of one egg.

No. 25. Barley Gruel Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

1 cup of pearl barley,
1 tablespoonful of butter,
Some asparagus pieces if you like,
3 qts. strong bouillon.

Preparation: The barley is washed and boiling water poured on and off twice. Heat the butter and cook the barley in it for a while. Then the bouillon is poured on and the soup is boiled slowly for 2½ hours. Now the soup is strained thru a fine hairsieve and heated again.

If you wish some asparagus which gives it a nice flavor cook the asparagus pieces soft in bouillon and add it to the ready soup, or stir into it the yolk of one egg.

This soup is very good for sick people, for them the asparagus is left out.

26. Barley Gruel Soup.

Quantity for 6 People.

1 cup of pearl barley,
1 tablespoonful of butter,
3 qts. of water,
Salt according to taste,
1 pinch of nutmeg,
2 teaspoonfuls of parsley.

Preparation: The barley is washed and put over the fire in some cold water, let it get hot and pour off the water. Put the barley into the butter and let it steep a while, then add more water and boil for one hour. Add salt and nutmeg and at last add the parsley. You can also add a piece of fresh butter.

27. Sweet Barley Gruel Soup.

Quantity for 6 People.

This soup is the same as No. 26 with the exception of parsley and nutmeg which are left out. ½ cup of sugar and

cker und ein Stückchen Zimmet dazu, reibt sie durch ein Haarsieb und mit Eigelb abrühren.

No. 28. Sagosuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Sago,
1 Qt. Wasser,
3 Qt. Bouillon.

Zubereitung: Sago läßt man 1 Stunde in kaltem Wasser weichen, gießt dann das Wasser ab und schüttet den Sago in die kochende Bouillon und läßt denselben weich und durchsichtig kochen.

No. 29. Sagosuppe mit Rothwein.

Zuthaten für 2 Personen.

¼ Tasse Sago,
3 Tassen Wasser,
1½ Tasse Rothwein oder Himbeersaft,
½ Tasse Zucker,
2 Stückchen Citronen-Scheibe.

Zubereitung: Sago wird 1 Stunde gewässert, dann abgegossen. Wenn dann das oben angegebene Wasser kocht, lasse den Sago darin weich und durchsichtig kochen, gieße den Rothwein oder Saft hinzu nebst Zucker und Citronenscheiben und lasse alles noch 5 Minuten kochen. Entferne beim Anrichten die Citronenscheiben; gebe entweder Zwieback oder hellgeröstete Semmelscheiben dazu.

No. 30. Griessuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Tasse Gries,
2 Qt. Bouillon.

Zubereitung: Lasse die fertige durchgesiebte Bouillon kochen, schütte den Gries langsam unter Rühren hinzu und lasse die Suppe 10 Minuten kochen.

No. 31. Grünkernsuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Tassen Grünkern,
1 Eßlöffel Butter,
3 Qt. Bouillon,
1 bis 2 Eigelb,
1 Milchbrod in Würfel geschnitten,
½ Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Das Grünkern wird in dem Eßlöffel Butter gedämpft, die Bouillon hinzugefüllt, 2 Stunden langsam kochen lassen. Die Suppe durch ein Haarsieb rühren und mit einem Eigelb abziehen. Das Milchbrod in Würfel schneiden und in dem

some cinnamon are added. The soup is then strained thru a fine hairsieve and the yolk of one egg is stirred into it.

No. 28. Sago Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

1 cup of sago,
1 qt. of water,
3 qts. of bouillon.

Preparation: The sago is soaked for 1 hour in cold water, pour off the water and add boiling hot bouillon and in this the sago is left to boil until it is transparent.

No. 29. Sago Soup with Red Wine or Raspberry Juice.

Quantity for 2 People.

¼ cup of sago, 3 cups of water,
1½ cups red wine or raspberry juice,
½ cup of sugar, 2 slices of lemon.

Preparation: The sago is soaked in cold water for one hour. This water is then poured off and 3 cups of fresh water added in which the sago is boiled soft and transparent. Add the quantity of red wine or juice, sugar and lemon and let it boil 5 minutes longer. Remove the lemon slices.

Serve this soup with zwieback or toast roll slices to a light yellow color and serve these.

No. 30. Farina Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

¾ cup of farina,
2 qts. of bouillon.

Preparation: Let the already strained bouillon boil, then pour the farina into it slowly while stirring it and leave it to boil 10 minutes.

No. 31. Green Corn Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

1½ cups of green corn,
1 tablespoonful of butter,
3 qts. of bouillon, 1 or 2 yolks of eggs,
1 milk roll cut into small cubes,
½ tablespoonful of butter.

Preparation: The green corn is steeped in the tablespoonful of butter, then the bouillon is added and this boiled for 2 hours slowly. This is then strained thru a hairsieve and the yolk of one egg stirred in.

The milk roll is cut into cubes and fried in the ½ tablespoonful of butter

½ Eßlöffel Butter zu hellgelber Farbe rösten. Beim Anrichten in die Suppe thun, oder extra serviren.

No. 32. Hafergrützsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Tassen Hafergrütze,
2 Eßlöffel Butter,
2½ Qt. Wasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
Etwas Salz.

Zubereitung: Man stellt die Hafergrütze mit dem Wasser auf's Feuer und läßt sie langsam ½ Stunde kochen unter Beifügung von etwas Salz. Dann durch ein Haarsieb drücken, thut Butter und Fleischextrakt dazu und läßt die Suppe nochmals aufkochen. Sollte sie etwas dick sein, gieße kochendes Wasser hinzu.

Besondere Bemerkung: Anstatt Wasser kann man auch Milch in die Hafergrütze thun, und muß nur das Fleischextrakt fortlassen; die Milchhafergrütze mit etwas Zucker abschmecken. In Butter gebratene Semmelbröckchen schmecken gut zu dieser Suppe, auch ist dieselbe eine beliebte Krankenspeise.

No. 33. Bohnensuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse schöne weiße Bohnen,
3 Qt. gute Bouillon,
½ Pfd. Schinkenknochen.

Zubereitung: Die Bohnen läßt man ein paar Stunden im Wasser liegen, damit sie aufquellen; gießt das Wasser dann ab und stellt sie auf zum Kochen mit etwas frischem Wasser. Läßt sie 10 Minuten kochen, gießt das Wasser wieder ab, thut frisches kaltes Wasser darauf, läßt es wieder eine Weile kochen, gießt es abermals ab, thut Bouillon dann zu den Bohnen und kocht sie darin weich. Den Schinkenknochen kocht man mit der Bouillon; Bohnensuppe muß 3 Stunden kochen.

No. 34. Bohnenpureesuppe mit Krebs- oder Hummerbutter.

Zuthaten für 4 Personen.

¾ Tasse weiße Bohnen,
1½ Qt. Wasser,
1 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Krebs- oder Hummerbutter,
1½ Qt. Bouillon,
Etwas weißen Pfeffer,
3 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Die Bohnen werden gewässert, abgegossen, und mit dem angegebenen Wasser weich gekocht. Wenn die Bohnen weich sind, muß das Wasser alles verkocht sein; dann rühre die Bohnen durch ein feines Sieb. Das Puree dämpft man mit der angegebenen Butter und Krebs-

until light yellow. When serving the soup put these bread cubes into it or serve extra.

No. 32. Oatmeal Soup.

Quantity for 6 People.

2 cups of oatmeal,
2 tablespoonfuls of butter,
2½ qts. of water,
Some salt,
½ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The oatmeal is put on with the water and boiled slowly for ½ hour when salt is added, then the soup is strained or pressed thru a hairsieve. Now add butter and meat extract and let this all come to a boil. If the soup is too thick add some more boiling water.

Remarks: Instead of water you may also take milk and leave out the meat extract. You may add some sugar. Small pieces of rolls fried in butter are good with this soup. It is very good for sick people.

No. 33. Bean Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

1 cup of nice white beans,
3 qts. of good bouillon,
½ lb. of ham bones.

Preparation: The beans are soaked in water for some hours, pour off the water, put on fresh water and bring to boil. After boiling for 10 minutes, pour off this water and boil again. Now pour it off for the last time, add the bouillon and cook the beans soft in this. The ham bone is cooked in the bouillon. It takes 3 hours to boil this soup.

No. 34. Bean-Puree Soup with Crab or Lobster Butter.

Quantity for 4 People.

¾ cup of white beans,
1½ qts. of water,
1 tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of crab or lobster-butter,
1½ qts. of bouillon,
Some white pepper,
3 tablespoonfuls of cream.

Preparation: The beans are soaked, drained and cooked soft in 1½ qts. of water. When they are soft the water must have all boiled down. Strain the beans thru a fine sieve. This puree or mass is stewed in the butter and the

oder Hummerbutter, und mit Bouillon auffüllen. Thut nun den Pfeffer hinzu, die Sahne in die Suppenschüssel, und die Suppe darin serviren. Dieselbe muß ungefähr 3 Stunden vor Gebrauch vorbereitet werden.

No. 35. Erbsensuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Tasse Erbsen,
3 Qt. Bouillon,
½ Pfd. Schinken oder Knochen davon,
1 Semmel,
½ Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Mit den Erbsen verfährt man gerade so wie bei den Bohnen in No. 33, kocht sie in der Bouillon weich, welches 3 Stunden Zeit beansprucht. Die Suppe siebt man; ist es Schinken, den man in der Bouillon kocht, so schneide selbigen in kleine Stückchen und füge sie der Suppe bei. Ebenfalls schneide die Semmel in kleine viereckige Stückchen, brate sie in Butter schön hellgelb und reiche sie mit der Suppe.

No. 36. Linsensuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Tassen Linsen,
3 Qt. Bouillon,
1 Pfd. Wienerwürstchen,
½ Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Linsen werden 1 Stunde gewässert, abgegossen und mit kaltem Wasser zum Kochen aufgestellt. Nach 10 Minuten langem Kochen abgießen und die Bouillon hinzufügen. Kocht die Linsen 2½ bis 3 Stunden darin, in dieser Zeit werden dieselben weich sein. Lasse die angegebene Butter vergehen und dämpfe das Mehl darin; thue dieses dann in die Suppe, damit sie etwas gebunden wird. 10 Minuten vor dem Anrichten thue die Würstchen in die Suppe und lasse dieselben einmal aufkochen und die übrige Zeit durchziehen; dieselben werden mit der Suppe gegessen. Man darf die Bouillon nur sehr wenig salzen, da die Würstchen scharf sind.

No. 37. Frische Gemüsesuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

3 kleine gelbe Rüben,
2 kleine Kohlrabi,
¼ Kopf Sellerie,
¼ Kopf Blumenkohl,
30 Schoten ausgehülste Erbsen,

crab or lobster-butter and then the bouillon is added, also the white pepper. The cream is put into the soup dish and the soup is poured over it.

This soup must be prepared about 3 hours before being served.

No. 35. Pea Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

1½ cups of peas,
3 qts. of bouillon,
½ lb. ham or bones,
1 roll,
½ tablespoonful of butter.

Preparation: The peas are prepared just like the beans in No. 33, then they are boiled soft in bouillon for 3 hours. The soup is then strained. If it is ham that is being boiled in the bouillon, then cut same into small pieces and put them into the strained peas.

Cut the roll into small cubes, fry them in butter until light yellow and serve with the soup.

No. 36. Lentil Soup.

Quantity for 6 People.

2 cups of lentils,
3 qts. of bouillon,
1 lb. of Wiener sausage,
½ tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of flour.

Preparation: The lentils are soaked in water for one hour, then this water is poured off and the lentils brought to boil in cold water. They must boil for 10 minutes. This water is again poured off and the bouillon added, in this the lentils are boiled soft which takes 2½ to 3 hours. When the lentils are soft, the butter is heated and the flour put into it, this is then poured into the soup. Ten minutes before serving put the Wieners into the soup, let come to a boil and then merely steep. The Wieners are served with the soup.

Remarks: Put very little salt into the soup, because the Wieners are already seasoned.

No. 37. Fresh Vegetable Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

3 small carrots,
2 small kohlrabi,
¼ head of celery,
¼ head of cauliflower,
30 pods of shelled peas,

6 Stangen Spargel,
2 Kartoffeln, nach Belieben,
½ Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Mehl, 3 Qt. Bouillon.

Zubereitung: Butter läßt man vergehen und etwas mit Mehl dämpfen, mit der Bouillon auffüllen. Alles Gemüse mit den Kartoffeln in kleine zierliche Stückchen schneiden und in die kochende Bouillon thun, weich kochen lassen, welches 1 Stunde Zeit beansprucht. Ist nicht alles dieses Gemüse zu bekommen, so kann man mit weniger die Suppe bereiten und kleine Fleischklöße von Kalbs- oder Hühnerfleisch hineinthun. Die Zubereitung der Klöße ist genau wie bei No. 10.

6 asparagus stalks,
2 potatoes if you like,
½ tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of flour,
3 qts. bouillon.

Preparation: The butter is heated and flour put into it to stew, then the bouillon is added; all vegetables and potatoes cut into small pieces, and put into the boiling bouillon and cooked for one hour until soft. If you can not get all of these vegetables you may put less of it into the soup. Instead you may put small meat dumplings of veal or chicken into it. These dumplings are prepared as in recipe No. 10.

No. 38. Spargelsuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Spargel,
3 Qt. Bouillon,
1 Eßlöffel Butter,
2½ Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Butter vergehen lassen, Mehl ein wenig darin dämpfen, mit der Bouillon auffüllen und aufkochen lassen. Die Spargel schälen, in 1½ Zoll lange Stücke schneiden und in der kochenden Bouillon ¾ Stunde mitkochen lassen. Sind es zarte Spargel, so sind dieselben in ½ Stunde weich.

No. 38. Asparagus Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of asparagus, 3 qts. of bouillon,
1 tablespoonful of butter,
2½ tablespoonfuls of flour.

Preparation: The butter is heated and the flour stewed in it, then the bouillon is added and let come to a boil. The asparagus is peeled, cut into small pieces, 1½ inches long and boiled in the bouillon for ¾ of an hour.

If the asparagus is tender it will be soft after ½ hour cooking.

No. 39. Blumenkohlsuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Kopf Blumenkohl,
3 Qt. Bouillon,
1 Eßlöffel Butter,
2½ Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Ist dieselbe wie bei Spargelsuppe No. 38. Der Blumenkohl wird in kleine Rosen gebrochen und in der fertigen Bouillon 20 Minuten gekocht.

No. 39. Cauliflower Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

1 head of cauliflower, 3 qts. bouillon,
1 tablespoonful of butter,
2½ tablespoonfuls of flour.

Preparation: The preparation of this soup is the same as No. 38. The cauliflower is broken into small roses and boiled in the prepared bouillon about 20 minutes.

No. 40. Sauerampfersuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Sauerampfer,
½ Pfd. Salatblätter,
¼ Pfd. Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
2½ Qt. Bouillon,
2 Eigelb,
5 Eßlöffel Sahne,
Etwas Zucker,
1 Prise Pfeffer,
1 Brödchen in kleine Würfel geschnitten,
½ Eßlöffel Butter, dieselben zu braten.

No. 40. Sorrel Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of sorrel,
½ lb. lettuce leaves,
¼ lb. butter,
3 tablespoonfuls of flour,
2½ qts. bouillon,
2 yolks of eggs,
5 tablespoonfuls of cream,
Some sugar,
1 pinch of pepper,
1 roll cut into small cubes,
½ tablespoonful of butter.

Zubereitung: Sauerampfer und Salatblätter werden einen Augenblick in kochendes Wasser gethan, auf ein Sieb abtropfen lassen und in ¼ Pfd. Butter 10 Minuten weich dämpfen. Dann wieder durch ein Sieb und mit dem Eigelb und der Sahne gut verrühren. Vorher richte die Bouillon; Butter und Mehl dämpfen und mit der Bouillon auffüllen. Die Semmelstücke in ½ Eßlöffel Butter hellgelb rösten. Sowie das Puree fertig ist, thue es in die kochende Bouillon, schmecke die Suppe mit Zucker und Pfeffer ab, dann anrichten. Die gerösteten Semmelstücke werden zu der Suppe gereicht.

No. 41. Selleriesuppe mit Milch.

Zuthaten für 6 Personen.

2 kleine Bündel frische Sellerie, oder 1½ Kopf,
2 Eßlöffel Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
1½—2 Qt. Milch und ½ Qt. Sahne,
1—2 Eigelb,
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Sellerie wird in Stücke geschnitten, in ein wenig Wasser weich gekocht und durch ein Haarsieb gedrückt. Butter vergehen lassen, das Mehl darin dämpfen und mit der Milch auffüllen. Die weichgekochte, durchgerührte Sellerie dazu thun, abermals unter Rühren aufkochen lassen, genügend Salz dazu, sehr wenig Pfeffer, mit dem Eigelb die Suppe abrühren und gleich anrichten. Durch langes Warten wird die Suppe dick.

No. 42. Tomatensuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt. Kanne Tomaten, oder 4 Pfd. frische,
1 Qt. Wasser,
1 Eßlöffel Butter,
½ Theelöffel geschnittene Zwiebel,
1 Theelöffel gehackte Petersilie,
1 Prise Pfeffer,
1 Prise Salz und etwas Zucker,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Semmel in Würfeln,
½ Eßlöffel Butter für dieselben.

Zubereitung: Die Tomaten werden mit dem Wasser ein paar Minuten gekocht; sind es frische, so lasse sie ½ Stunde kochen und nehme 1¼ Qt. Wasser. Die Butter und feingeschnittene Zwiebel etwas dämpfen. Die Zwiebeln müssen hellgelb bleiben, Mehl dazu und noch ein wenig weiter dämpfen lassen. Die Butter mit Mehl und Zwiebeln zu den kochenden Tomaten thun, durch-

Preparation: The sorrel and lettuce leaves are put into boiling water for a minute and placed in a sieve to drain. It is then put into ¼ lb. of butter and stewed for 10 minutes. After this the mass is pressed thru the sieve and stirred with the yolks of eggs and cream. The bouillon has been prepared; the butter and flour have been mixed and heated and the bouillon is poured into the whole mass. The cubes of roll are fried light yellow in the ½ tablespoonful of butter. When the puree is done it is poured into the boiling bouillon and sugar and pepper put in to suit taste. The fried roll cubes are served in the soup.

No. 41. Celery Soup with Milk.

Quantity for 6 People.

2 small bundles of fresh celery or 1½ head of celery,
2 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
1½—2 qts. of milk and ½ qt. of cream,
1—2 yolks of eggs,
1 pinch of pepper,
1 pinch of salt.

Preparation: The celery is cut into small pieces, and boiled soft in water, then strained thru a hairsieve. The butter is heated with the flour in it and the milk is now added. The boiled and strained celery is added, let come to a boil, stirring constantly. Add enough salt and pepper to suit your taste, stir in the yolks and serve at once. If you leave the soup standing it will get thick.

No. 42. Tomato Soup.

Quantity for 6 People.

1 qt. canned tomatoes, or
4 lbs. of fresh tomatoes,
1 qt. of water,
1 tablespoonful of butter,
½ teaspoonful of sliced onions,
1 teaspoonful of chopped parsley,
1 pinch of pepper,
Salt, some sugar,
2 tablespoonfuls of flour,
1 roll cut into cubes,
½ tablespoonful of butter.

Preparation: The tomatoes are boiled in water for a few minutes. If you have taken fresh tomatoes let them cook ½ hour in 1¼ qts. of water. Butter and fine cut onions are steeped so that the onions remain light yellow, add the flour and cook a little more. Butter, flour and onions are now put into the boiling tomatoes, and boiled with them.

kochen lassen und durch ein feines Sieb rühren. Zucker, Salz und Pfeffer dazu, nochmals erhitzen; fein gehackte Petersilie daran und anrichten. Die Semmelwürfel hellgelb rösten, in die Suppe thun oder auch extra.

No. 43. Tomatensuppe mit Milch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt. Kanne Tomaten, oder 4 Pfd. frische,
1 Qt. Milch,
½ Eßlöffel Butter,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
1 Prise Pfeffer,
1 Theelöffel Backsoda.

Zubereitung: Die Kanne Tomaten wird heiß gemacht; die frischen Tomaten läßt man in ½ Qt. Wasser weichkochen; dann durch ein feines Sieb drücken. Die Milch und Butter im Doppelboiler zum kochen kommen lassen, die durchgedrückten heißen Tomaten dazuschütten; Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen, das Soda hineinrühren und dann serviren.

No. 44. Mock-Turtle Suppe.

Zuthaten für 8 Personen.

½ Kalbskopf ohne Gehirn,
1 Kalbszunge oder 2 Füße,
Knapp ⅛ Pfd. rohen Schinken,
1 gelbe Rübe,
1 Stückchen Petersilienwurzel,
½ Sellerie, 2 kleine Zwiebeln,
⅛ Quart Rothwein,
Salz und Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. Mehl,
1/16 Quart Madeira,
4 Eier,
2½ Qt. Wasser.

Zubereitung: Man bratet den feingeschnittenen Schinken, Suppengrün und Zwiebeln an, thut den Kalbskopf, Zunge oder zerschlagene Füße, nachdem sie abgebrüht sind, dazu und füllt dieses mit dem angegebenen Wasser auf. Alles weichkochen, Salz und Peffer dazu, dann durch ein Sieb gießen. Die Haut von dem Kalbskopf in feine Stückchen schneiden, ebenfalls die Zunge und Füße; ein wenig Salz über das geschnittene Fleisch streuen und mit dem Rothwein begießen. Butter und Mehl braun rösten, mit der entfetteten Bouillon

Then the mass is strained, sugar, salt, pepper added, the whole heated, the chopped parsley thrown in, and the soup served. The roll cubes are fried light yellow and put into the soup or if you wish you can serve them extra.

No. 43. Tomato Soup with Milk.

Quantity for 6 People.

1 qt. canned tomatoes or
4 lbs. fresh tomatoes,
1 qt. of milk,
½ tablespoonful of butter,
1 pinch of salt,
1 pinch of sugar,
1 pinch of pepper,
1 teaspoonful of baking soda.

Preparation: The can of tomatoes is heated, the fresh tomatoes must be boiled soft in ½ qt. of water, then pressed thru a fine sieve.

The milk and butter are brought to boil in a double boiler and the tomatoes are put into it. Salt, pepper and sugar put in, then the soda stirred in and the soup served at once.

No. 44. Mock-Turtle Soup.

Quantity for 8 People.

½ calf's head without the brains,
1 calf's tongue or 2 feet,
⅛ lb. of green ham, (scant),
1 carrot,
1 piece of parsley-root,
½ of a celery-root, 2 small onions,
⅛ qt. red wine, salt and pepper,
⅛ lb. of butter, ⅛ lb. of flour,
1/16 qt. of Madeira wine,
4 eggs,
2½ qts. of water.

Preparation: The fine cut ham, soup-greens and onions are fried and the calf's head and tongue or chopped feet are then put in and the quantity of water added. The feet must be scalded before using.

The whole is cooked tender and salt and pepper added. Then it is strained. The skin of the calf's head is cut into small pieces (also the tongue and feet), a little salt is strewn over the meat and the red wine poured over it.

Butter and flour are browned and the bouillon, from which the fat has been removed is poured on, also the Madeira wine.

auffüllen, den Madeira dazu. Die Suppe noch 1 Stunde langsam kochen lassen. Schaum und Fett muß davon entfernt werden, dann das in Rothwein geschnittene Fleisch dazuthun. Die Eier hart kochen, das ganze Eigelb zur Suppe thun; auch kann man das Eigelb in die Hälfte schneiden und giebt für jeden Teller Suppe ½ Eigelb. Die Suppe nimmt 3 Stunden Zeit zum kochen.

The soup is now slowly boiled for one hour. The scum and fat must be taken off.

Now the meat with the red wine are put in.

The eggs are boiled hard and the whole yolks put into the soup. You can also cut the yolks in halves and put ½ into each soup dish.

The soup has to boil 3 hours.

No. 45. Kartoffelsuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Pfd. rohe geschälte Kartoffeln,
- 2 Qt. Bouillon von Ochsenknochen, Hasenbratengerippe oder Geflügelgerippe,
- 1 Semmel in Würfel geschnitten,
- ½ Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, in der Bouillon weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt oder auch ganz gelassen, je nach Belieben. Die Semmelstückchen werden hellgelb geröstet, in die Suppe gethan oder extra gereicht.

Besondere Bemerkung: Kartoffelsuppe von Hasen- oder irgend einem Geflügelgerippe ist sehr schmackhaft. Sollte noch Fleisch daran sein, schneide es in kleine Stücke und thue es in die Suppe.

No. 45. Potato Soup with Bouillon.

Quantity for 6 People.

- 2 lbs. of raw or unboiled peeled potatoes,
- 2 qts. bouillon of oxbones, (soupbones),
- or bouillon of rabbitroast bones,
- or bouillon of poultryroast bones,
- 1 roll cut into small cubes,
- ½ tablespoonful of butter.

Preparation: The potatoes are pared. cut into small pieces and cooked soft in the bouillon, then strained. If you wish. you may leave the pieces of potatoes whole.

The cubes of rolls are toasted light yellow and put into the soup or served extra.

Remarks: Potato-soup of rabbitroast bones or fowl bones is very good. If there is some meat left on these bones, cut it in small pieces and put it into the soup.

No. 46. Kartoffelsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Pfd. rohe Kartoffeln,
- 2 Qt. Wasser,
- 1½ Eßlöffel frische Butter,
- ½ Theelöffel Fleischextrakt.
- Salz,
- 1 Semmel in Würfel geschnitten,
- ½ Eßlöffel Butter dafür.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, in dem angegebenen Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt und nochmals aufgekocht; Salz, Butter und Fleischextrakt dazu. Die Semmelwürfel in dem halben Eßlöffel Butter hellgelb rösten und beim Anrichten in die Suppe thun.

No. 46. Potato Soup.

Quantity for 6 People.

- 2 lbs. of raw potatoes,
- 2 qts. of water,
- 1½ tablespoonfuls of fresh butter.
- ½ teaspoonful of meat extract,
- Salt,
- 1 roll cut into cubes,
- ½ tablespoonful of butter.

Preparation: The potatoes are pared. cut into small pieces, and cooked soft in the 2 qts. of water. then pressed thru a sieve and cooked again. Salt. butter. meat extract are now added.

The roll cubes are fried light yellow in the ½ tablespoonful of butter and put into the soup before serving.

No. 47. Weißweinsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Qt. leichten Moselwein,
- 1 Qt. Wasser,
- 1 Stückchen Zimmet, 2 Nelken,

No. 47. White Wine Soup.

Quantity for 6 People.

- 1 qt. light white wine,
- 1 qt. water,
- 1 piece of cinnamon, 2 cloves,

2 Theelöffel Citronenzucker oder 4 Scheiben Citronen,
¼ Pfd. Zucker,
3 Eßlöffel Kornstärke oder gewöhnliches Mehl,
1 Prise Salz, 3 Eier.

Zubereitung: Wasser und alles Gewürz läßt man 2 Minuten kochen, thut dann den Wein hinzu und läßt es aufkochen. Die Eigelb mit dem Mehl und etwas Wasser gut verrühren, in die Suppe thun und unter stetem Schlagen nochmals aufkochen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, und vor'm Anrichten in die Suppe thun. Nelken, Citronenscheiben und Zimmet lasse beim Anrichten zurück. Zwieback oder geröstete Semmelscheiben dazu reichen.

2 teaspoonfuls of lemon sugar or
4 slices of lemon, ¼ lb. of sugar,
3 tablespoonfuls of corn starch or flour,
1 pinch of salt, 3 eggs.

Preparation: The water with the spices are boiled for 2 minutes before the wine is added and boiled again. The yolks of the 3 eggs are stirred with flour and a little water and then stirred into the soup. Let it come to a boil once more. Then it is taken from the stove. The whites of the eggs are beaten to a stiff froth and put into the soup when served.

Cloves, lemon slices, cinnamon are taken out. Zwieback or toasted slices of rolls are served with this soup.

No. 48. Rothweinsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt. leichten Rothwein,
1 Qt. Wasser,
1 Stückchen Citronenschale,
3 Nelken, ein Stückchen Zimmet,
¼ Pfd. Zucker,
3 Eßlöffel Kornstärke oder gewöhnliches Mehl.

Zubereitung: Wasser, Zucker und Gewürze kochen lassen, 10 Minuten lang. Mehl mit etwas Wasser verrühren, dazuthun und unter Schlagen nochmals aufkochen lassen. Den Rothwein heiß werden lassen und dazuthun, aber nicht mehr kochen. Gleich anrichten; servire Zwieback oder kleine Suppenmakronen dazu.

No. 48. Red Wine Soup.

Quantity for 6 People.

1 qt. light red wine,
1 qt. of water,
1 small piece of lemon peel,
3 cloves,
1 piece of cinnamon,
¼ lb. of sugar,
3 tablespoonfuls of cornstarch or common flour.

Preparation: The water, sugar and spices are being cooked for 2 minutes. The flour mixed with some water is stirred in and boiled.

Heat the red wine and put it into the mess but don't boil any longer. Serve at once. Serve zwieback or small soup wafers.

No. 49. Biersuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Qt. Bier,
½ Qt. Wasser,
1 Stückchen Zimmet, 2 Nelken,
¼ Pfd. Zucker, 1 Prise Salz,
3 Eßlöffel Mehl oder Kornstärke,
3 Scheiben Citrone oder Citronenzucker,
3 Eier.

Zubereitung: Wasser, Bier, Zucker und alles Gewürz läßt man kochen. Mehl mit dem Eigelb und etwas Wasser gut verschlagen, unter die Suppe rühren und aufkochen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, beim Anrichten in die Suppe rühren; servire Zwieback oder geröstete Semmelscheiben dazu.

No. 49. Beer Soup.

Quantity for 6 People.

1½ qts. of beer,
½ qt. of water,
1 piece of cinnamon,
2 cloves,
¼ lb. sugar,
1 pinch of salt,
3 tablespoonfuls of flour or cornstarch,
3 slices of lemon or lemon sugar,
3 eggs.

Preparation: Water, beer, sugar and spices are cooked. The flour and yolks of eggs are mixed with water and stirred into the soup and cooked again. The whites of eggs are beaten to a stiff froth and put into the soup when served.

Zwieback or toasted roll slices are served with the soup.

No. 50. Aepfelsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Aepfel,
2 Qt. Wasser,
¼ Pfd. Zucker, 1 Stückchen Zimmet,
2 Eßlöffel Kornstärkemehl,
⅛ Pfd. Korinthen,
Saft von ½ Citrone,
1 kleines Stückchen Citronenschale.

Zubereitung: Die Aepfel werden mit der Schale in Stücke geschnitten und, nachdem die Kerne entfernt, in dem Wasser mit dem Gewürz weichgekocht. Mehl mit ein wenig Wasser verrührt, dazu aufkochen und durch ein Sieb rühren. In die durchgerührte Suppe thue die gewaschenen Korinthen, nebst 1 Tasse Weiß- oder Rothwein, und lasse alles nochmals durchkochen.

Besondere Bemerkung: Die meisten Obstsuppen können so zubereitet werden, z. B. Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannesbeeren, Weintrauben, Stachelbeeren oder Rhabarber; nur braucht man bei manchen mehr Zucker oder läßt den Wein weg. Getrocknete Früchte werden ebenso zubereitet.

No. 50. Apple Soup.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of apples,
2 qts. of water,
¼ lb. of sugar,
1 piece of cinnamon,
2 tablespoonfuls of cornstarch,
⅛ lb. of currants,
Juice of ½ lemon and a small piece of rind.

Preparation: The apples with their peeling on are cut into pieces and the core removed, and then boiled in the water with the spices. They are cooked until they are soft. The flour is mixed with some water and put in while boiling. Then the whole is strained or pressed thru a sieve. Now the washed currants are added and a cup of red wine or white wine and cooked again.

Remarks: All fruit soups may be prepared this way. i. e., plum, cherry, apricots, strawberries, raspberries, currants, grapes, gooseberries or rhubarb soups are made this way but some need more sugar than others, or the wine is left out.

Dried fruit may also be used.

No. 51. Schwarzbrodsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Schwarzbrod,
2 Qt. Wasser,
½ Tasse Korinthen, Salz,
1 Wasserglas Weißwein,
Etwas Zucker, ungefähr 1 Eßlöffel voll,
1 Eßlöffel frische Butter.

Zubereitung: Das Schwarzbrod, welches alt sein kann, wird mit dem angegebenen Wasser kalt aufgestellt; ein wenig kochen lassen und durch ein Haarsieb streichen. Sollte die Suppe zu dick werden, lasse etwas Brod zurück; mit dem Salz, Zucker, Korinthen und Butter noch eine Weile kochen lassen. Thue den Weißwein in die Suppenschüssel und gieße die Suppe hinzu.

No. 51. Rye Bread Soup.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of rye bread,
2 qts. of water,
Salt,
½ cup of currants,
1 tumbler full of white wine,
Some sugar, about 1 tablespoonful,
1 tablespoonful of fresh butter.

Preparation: The rye bread which may be old is put on with 2 qts. of cold water and boiled a little, then pressed thru a hairsieve.

If it should be too thick, leave out some bread. It is boiled then with the salt, sugar, currants and butter a little while. The white wine is poured into the soup dish and the soup added to it while boiling hot.

No. 52. Mehlsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. Mehl,
1½ Qt. Milch,
½ Qt. Wasser,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Butter hell bräunen lassen, dann Mehl dazu und mit Wasser und Milch auffüllen, ebenso das Salz. Die Suppe unter Rühren 20 Minuten langsam kochen lassen; man kann sie mit 1 Eigelb abrühren.

No. 52. Flour Soup, (Wheat).

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of butter,
⅛ lb. of flour,
1½ qts. of milk,
½ qt. of water,
1 pinch of salt.

Preparation: The butter is browned, flour stirred in, milk, water and salt added. The soup must be boiled 20 minutes constantly stirring it. You may stir into it the yolk of one egg.

No. 53. Roggenmehlsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Roggenmehl,
2 Eßlöffel Butter,
½ Qt. Wasser,
1 Qt. Milch,
1 Prise Salz,
2 Eigelb.

Zubereitung: Das Roggenmehl wird mit dem kalten Wasser verrührt, Butter und Salz hinzugethan, dann 20 Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Milch dann hinzuthun, nochmals aufkochen und mit einem Eigelb abrühren.

No. 54. Milchsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Qt. Milch,
1 kleines Stückchen Zimmet,
1 Eßlöffel Citronenzucker,
¼ Pfd. Zucker, 1 Prise Salz,
⅛ Pfd. Kornstärkemehl.

Zubereitung: 1½ Qt. Milch wird mit den Gewürzen, Zucker und Salz, aufgekocht. Das Mehl wird mit dem ½ Qt. übriger Milch verrührt, dazu gegossen und noch ¼ Stunde gekocht, dann anrichten. Man soll sie mit 1 Eigelb abrühren.

No. 55. Schokoladensuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Qt. Milch,
½ Pfd. süße Schokolade oder gut ⅛ Pfd. Kakao,
1 Eßlöffel Citronenzucker,
¼ Pfd. Zucker,
1 kleines Stückchen Zimmet,
1 Prise Salz,
⅛ Pfd. Kornstärkemehl.

Zubereitung: Bereite die Schokoladensuppe geradeso wie die Milchsuppe in No. 54. Reibe die Schokolade und verrühre sie mit dem Mehl und Milch, und sollte sie zu dick sein, nehme noch ein wenig Milch hinzu.

No. 56. Fischsuppe mit Fischklöschen.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Hecht oder anderen Fisch,
1½ Qt. Wasser,
½ Zwiebel, Salz,
⅛ Pfd. Mehl, ⅛ Pfd. Butter,
1 Qt. Bouillon,
8 Austern.

No. 53. Rye Flour Soup.

Quantity for 6 People.

⅛ lb of rye flour,
2 tablespoonfuls of butter,
½ qt. of water,
1 qt. of milk,
1 pinch of salt,
2 yolks of eggs.

Preparation: The rye flour is stirred into the cold water, butter and salt added and cooked for 20 minutes while stirring constantly. Add the milk and boil again then stir in the yolks.

No. 54. Milk Soup.

Quantity for 6 people.

2 qts. of milk,
1 small piece of cinnamon,
1 tablespoonful of lemon sugar,
⅛ lb. of sugar,
1 pinch of salt,
⅛ lb. cornstarch.

Preparation: 1½ qts. of milk, sugar, spices and salt, cooked for a while. The flour is mixed with ½ qt. of milk and stirred into the rest, then boiled for ¼ hour. Stir in one yolk of an egg, then serve.

No. 55. Chocolate Soup.

Quantity for 6 People.

2 qts. of milk,
½ lb. of sweet chocolate or ⅛ lb. cocoa,
1 tablespoonful of lemon sugar,
¼ lb. of sugar,
1 small piece of cinnamon,
1 pinch of salt,
⅛ lb. of cornstarch.

Preparation: Prepare the chocolate soup just the same as the milk soup No. 54. Grate the chocolate and stir it into the flour or cornstarch and milk. If it gets too thick add more milk.

No. 56. Fish Soup with Fish-Dumplings.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of pickerel or other fish,
1½ qts. of water,
½ of an onion, salt,
⅛ lb. of flour, ⅛ lb. of butter,
1 qt. of bouillon,
8 oysters.

15 Krebse,
⅛ Qt. Weißwein,
2 Eßlöffel Butter,
2 Eigelb,
12 kleine Fischklöße.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Das Fischfleisch wird von den Gräten geschnitten. Mit Ausnahme der Leber und Galle hackt man die Fischabfälle in Stücke, und kocht mit Wasser, Zwiebeln, Salz und Gewürzen langsam eine Fischbouillon. Das Mehl mit dem ⅛ Pfd. Butter dämpft man hellgelb, gießt die Fischbouillon dazu und läßt es ¾ Stunde langsam kochen. In dieser Zeit werden die Krebse gekocht, das Fleisch bricht man aus den Schalen. Die geschalten Austern und die Leber, welche in Stücke geschnitten ist, werden in dem Weißwein heiß gemacht, nur nicht kochen lassen. Das Hechtfleisch schneidet man auch in Stücke und dämpft es in 3 Eßlöffel Butter weich. Das gedämpfte Hechtfleisch, die Leber von dem Hecht, und Austern, welche in Weißwein gar gemacht wurden, werden nebst dem Fleisch von den Krebsen in die Suppenschüssel gethan. Die Fischklöße werden auch in dem Weißwein gar gekocht, 10 Minuten. Ebenfalls in die Suppenschüssel hinein, durch ein Sieb gießen und mit den 2 Eigelb abziehen. Ueber all das Fleisch gießt man die kochende Bouillon. Es ist eine sehr feine Suppe. Die Fischklöße mache wie in No. 10, nur an Stelle von Fleisch nehme Fisch; von allen die Hälfte, auch lasse die Muskatnuß fort.

No. 57. Krebssuppe mit Mark- oder Leberklöße.

Zuthaten für 6—8 Personen.

24 kleine Krebse,
¼ Pfd. Butter,
2½ Qt. Buillon,
1 Prise weißen Pfeffer.

Zubereitung: Die Krebse werden sehr sauber gewaschen, in kochendes Salzwasser geworfen und gleich wieder herausgenommen. Man stößt die Krebse zu Brei, thut den Krebsbrei in die Butter und läßt es ¼ Stunde dämpfen. Ist dieses geschehen, so fülle die Bouillon auf, und die Suppe zugedeckt 1 Stunde langsam kochen lassen. Nachdem dieselbe gesiebt ist, koche Mark- oder Leberklöße darin. Bereite die Markklöße nach No. 7, die Leberklöße nach No. 9 und mache dieselbe Portion. Nachdem sie gar sind, gleich anrichten.

15 shrimps or crabs,
⅛ qt. white wine,
2 tablespoonfuls of butter,
2 yolks of eggs,
12 small fish dumplings.

Preparation: The fish is scaled, drawn and washed. The meat is cut from the bones, the liver and gall is left out. The pieces of fish are chopped fine and with water, onions, salt and spice slowly boil a fish bouillon.

The flour and ⅛ lb. butter is browned light yellow, pour the fish bouillon in, let it simmer slowly for ¾ of an hour.

The crawfish or crabs are boiled in the meantime. The meat is taken out of the shells. The oysters and the fish liver are cut into fine pieces and heated in the white wine, but do not boil. The meat of the pickerel is also cut into small pieces and stewed in 3 tablespoonfuls of butter until tender.

The fish dumplings are also cooked 10 minutes in the white wine. All the meat is put into the soup dish and the gravy is strained and the yolks of 2 eggs stirred in and then poured over the fish, oysters and liver and crabs. Salt to taste. It is a very fine soup.

The fish dumplings are made the same way as the meat dumplings in No. 10, only instead of meat take fish, and take half the quantities given in No. 10. Leave out the nutmeg.

No. 57. Crawfish or Crab Soup with Marrow-Dumplings or Liver-Dumplings.

Quantity for 6—8 People.

24 small crabs,
¼ lb. of butter,
2½ qts. of bouillon,
1 pinch of white pepper.

Preparation: The crabs are washed carefully and thrown into boiling salt water, but taken out again immediately. Mash the crabmeat and stew it ¼ of an hour in the ¼ lb. of butter. After this pour on the bouillon, cover and cook slowly 1 hour.

Marrow dumplings or liver dumplings are cooked in the soup which has been strained. The marrow dumplings are prepared as directed in No. 7 and the liver dumplings as in No. 9, take the same quantities. Serve at once when the dumplings are done.

No. 58. Austernsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt. Austern,
1 Qt. Milch,
2 Eßlöffel frische Butter,
1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Milch läßt man kochen, thut Butter, Salz und Pfeffer hinzu. Die Austern mit dem Wasser gießt man unter rühren hinzu, und läßt sie unter fortwährendem rühren zum kochen kommen; gleich anrichten. Man reicht Cracker dazu.

No. 59. Hühnerbouillon zum Trinken.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Huhn, 1 Ei,
1½ Qt. Wasser,
Etwas Salz.

Zubereitung: Das Huhn wird gut sauber gemacht, gewaschen und alles Fett davon entfernt. Das Fleisch und die Knochen werden sehr fein gehackt und mit dem Ei durchgerührt; mit Wasser und Salz in fest verschlossenem Topf 3 Stunden langsam kochen lassen, durchsieben und serviren. Ein sehr gutes Gericht für Kranke oder Schwache.

No. 60. Taubenbouillon zum Trinken.

Zuthaten für 3 Personen.

2 Tauben, 1 Ei,
1¼ Qt. Wasser,
Etwas Salz.

Zubereitung: Die Tauben werden gut sauber gemacht und gewaschen. Die Tauben mit Knochen und Fleisch sehr fein verhacken und mit dem Ei durchrühren. Mit Wasser und Salz aufstellen, 3 Stunden im verschlossenen Topf langsam kochen lassen, durchsieben und serviren. Sehr gut für Kranke.

No. 61. Taubensuppe.

Zuthaten für 6—8 Personen.

2 alte Tauben,
2 Pfd. Suppenknochen oder besser
1 Pfd. Rindfleisch,
Etwas Suppengrün,
4 Spargel,
3 Qt. Wasser,
Knapp ¼ Pfd. sehr feine Graupen,
2 Eßlöffel Butter,
2 Eigelb.

Zubereitung: Die Tauben werden gut gereinigt; die Brust wird abgelöst und ganz gelassen, auch die Taubenkeulchen. Das übrige hackt man in Stücke, auch das Rindfleisch, und kocht alles zusammen mit Sup-

No. 58. Oyster Soup.

Quantity for 6 People.

1 qt. oysters,
1 qt. milk,
2 tablespoonfuls of fresh butter,
1 pinch of salt,
1 pinch of pepper.

Preparation: The milk is boiled and butter, salt, and pepper added. The oysters are put into the boiling milk, stir constantly while doing this, let come to boiling, stirring continually; then serve at once. Serve crackers with the soup.

No. 59. Chicken Bouillon to drink.

Quantity for 4 People.

1 chicken,
1 egg,
1½ qts. of water,
Some salt.

Preparation: The chicken is cleaned well and all fat removed. The meat and bones are chopped fine, the egg is stirred in and with water and salt put into a covered pot and cooked slowly for 3 hours. Strain thru a sieve and serve. This soup is very good for sick people.

No. 60. Pigeon Bouillon to drink.

Quantity for 3 People.

2 pigeons,
1 egg,
1¼ qts. of water,
Some salt.

Preparation: The pigeons are cleaned well and washed. The meat and bones chopped fine and the egg stirred in. Put on the fire with the water and salt and cook in a covered pot for 3 hours. Strain and serve. This soup is also good for sick people.

No. 61. Pigeon Soup.

Quantity for 6—8 People.

2 old pigeons,
2 lbs. of soupbone, or better
1 lb. of beef,
Some soupgreens,
4 asparagus stalks,
3 qts. of water,
Scarcely ¼ lb. of fine barley,
2 tablespoonfuls of butter,
2 yolks of eggs.

Preparation: The pigeons are cleaned well and the breast and clubs or legs cut off and left intact. The other meat is chopped, also the beef and all is boiled soft in the quantity of water, salt, soup-

pengrün und Salz in dem angegebenen Wasser weich. In der Zeit lasse die Graupen wässern, schütte das Wasser gut ab, dämpfe sie ein wenig in der Butter und gieße die fertige durchsiebte Bouillon nach und nach auf dieselben. Die Spargel schälen, in 1 Zoll lange Stücke schneiden, dazu thun und alles 1 Stunde kochen. Das Fleisch von Taubenbrust und Keulchen wird in Stückchen geschnitten und in der Suppe angerichtet. Hat man Rindfleisch mit benutzt, so kann man dasselbe zu Hasche oder Salat verwenden.

greens. In the meantime the barley is soaked. Pour off the water well and stew the barley in butter for a little while, then gradually pour on the strained bouillon.

Peel the asparagus and cut it into inch lengths and add to the barley. The soup must cook for 1 hour. The meat from the breast and legs is cut fine and put into the soup when served. If you have used beef for the soup you may make hash or salad of it.

No. 62. Hühnersuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Huhn,
2½ Qt. Wasser,
Etwas Suppengrün,
Salz, 6 Spargel,
1 paar kleine Stückchen Blumenkohl,
1 gute ¼ Tasse guten Reis,
¼ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Das Huhn wird gereinigt, gewaschen und mit Wasser, Salz und Suppengrün weich gekocht; ungefähr ½ Stunde Zeitdauer für garsein, ist es ein altes Huhn, 2—3 Stunden. Man stellt den Reis, nachdem er gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer, und läßt ihn halb weich werden. Siehe zu, daß das Wasser in der Zeit alles eingekocht ist, und gieße die durchgesiebte Bouillon nach und nach hinzu; schäle den Spargel und schneide denselben nebst Blumenkohl in kleine Stücke, und koche diese mit dem Reis weich. Wenn die Suppe fertig ist, füge den Fleischextrakt hinzu. Vor'm Anrichten schneide die Hühnerbrust in kleine Stücke und thue sie in den Reis; auch kann man das ganze Huhn tranchiren und extra mit der Suppe reichen.

No. 62. Chicken Soup.

Quantity for 6 People.

1 chicken,
2½ qts. of water,
Some soupgreens,
Salt,
6 asparagus stalks, a few pieces of cauliflower,
¼ cup of good rice, heaped,
¼ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The chicken is cleaned well, washed and cooked soft with soupgreens, salt and water which takes 1½ hours. If it is an old chicken it takes 2 to 3 hours. The rice is washed and put on with some cold water to get partly soft. When the water is all boiled down add the strained bouillon.

The asparagus and cauliflower are cleaned and cut into small pieces and cooked soft in the rice. The bouillon is gradually added. When the soup is done the extract of meat is added.

The chicken breast is cut into small pieces and put into the soup. You can also carve the whole chicken and serve it extra with the soup.

No. 63. Rebhuhnsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 alte Rebhühner,
4 Kartoffeln in Würfel,
2 gelbe Rüben in kleine Stückchen,
3 Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Butter,
Salz, 2 Qt. Wasser,
1½ Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Rebhühner werden gereinigt und in den Löffeln Butter von allen Seiten hellbraun angebraten. Das Mehl wird in dem 1½ Löffel Butter gedämpft; das Wasser aufgefüllt, die Kartoffeln, gelbe Rüben, Salz und die angebratenen Rebhühner dazu thun, und in einem gut verschlossenen Topf weich kochen, ungefähr 2—

No. 63. Partridge Soup.

Quantity for 6 People.

2 old partridges,
4 potatoes cut in cubes,
2 carrots cut in pieces,
3 tablespoonfuls of flour,
2 tablespoonfuls of butter,
Salt, 2 qts. of water,
1½ tablespoonfuls of butter.

Preparation: The partridges are cleaned well and fried in the 2 tablespoonfuls of butter light brown. The flour is browned in the 1½ tablespoonfuls of butter and the water added, also potatoes, carrots and salt and the fried partridges; all of this is boiled tender in a covered pot. This will take 2 to 2½

2½ Stunde. Die Rebhuhnbrust in Stücke schneiden und in der Suppe anrichten.

Das übrig gebliebene Rebhuhnfleisch kann man zu Hasche oder Klößchen verwenden.

No. 64. Wild- oder Zahmgeflügelsuppen.

Zuthaten für 4—6 Personen

Man kann von all diesem Geflügel Suppen bereiten. Man richte sich nur genau nach Hühner-, Tauben- oder Rebhuhnsuppe. Wird die Suppe von Gerippen und Resten gemacht und ist sie nicht kräftig genug, so benutze Fleischextrakt.

No. 65. Rothweinsuppe mit Sago.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Flasche Rothwein,
1 Qt. Wasser,
¼ Pfd. Sago, ½ Tasse Rosinen,
1 Stückchen Zimmet, ¼ Pfd. Zucker,
2 Scheiben Citronen.

Zubereitung: Der Sago und die Rosinen werden in dem Wasser weich gekocht; den Rothwein hinzugießen, und dann die Suppe nochmals unter Beifügung von Zucker, Zimmet und Citronenscheiben aufkochen lassen. Zwieback oder geröstete Semmel dazu serviren.

No. 66. Tomatensuppe mit kleinen Fleisch- oder Kartoffelklößen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt. Kanne Tomaten,
1 Qt. Wasser, 1½ Eßlöffel Butter,
2 hohe Eßlöffel Mehl,
¼ Eßlöffel geschnittene Zwiebel,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zucker.

Zuthaten für die Fleischklöße.

¼ Pfd. Rindfleisch,
¼ Pfd. Schweinefleisch,
1 Eßlöffel Butter, 1 Ei,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer.

Zuthaten für die Kartoffelklöße.

½ Tasse geriebene Kartoffeln,
½ Ei, 2 Eßlöffel Mehl,
Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung: Die Tomaten werden mit dem Wasser 10 Minuten gekocht. Die geschmolzene Butter mit den Zwiebeln ein wenig dämpfen lassen, das Mehl hinzurühren

hours. The partridge breast is cut in pieces and served in the soup.

The remaining partridge meat may be utilized in hash or dumplings.

No. 64. Wild Game or Poultry Soup.

Quantity for 4—6 People.

You can make soups from all kinds of wild or tame birds. Look for directions given for chicken, pigeons or partridges. If the soup is made of poultry-roast bones and not rich enough use meat extract.

No. 65. Red Wine Soup with Sago.

Quantity for 6 People.

¾ bottle of red wine,
1 qt. of water,
¼ lb. of sago, ½ cup raisins,
1 piece of cinnamon,
¼ lb. of sugar,
2 slices of lemon.

Preparation: The sago and raisins are boiled soft in the water and the red wine is added, also cinnamon, sugar and lemon slices. The soup is brought to boil again. Zwieback or toasted rolls are served with it.

No. 66. Tomato Soup with Small Meat-Dumplings or Small Potato-Dumplings.

Quantity for 6 People.

1 qt. can of tomatoes,
1 qt. of water,
1½ tablespoonfuls of butter,
2 heaping tablespoonfuls of flour,
¼ tablespoonful of sliced onions,
Salt to suit taste,
1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of sugar.

Meat Dumplings.

¼ lb. beef, ¼ lb. pork,
1 tablespoonful of butter, 1 egg,
Salt and pepper to suit taste.

Potato Dumplings.

½ cup grated potatoes,
½ egg, 2 tablespoonfuls of flour,
Salt and pepper to suit taste.

Preparation: Tomatoes are cooked in the water for 10 minutes. The butter is melted and the onions put in and stewed a little, then the flour is stirred in and the whole is put into the soup. Salt,

und nebst Salz, Pfeffer und Zucker in die Suppe thun, ein paar Minuten kochen lassen, dann sieben.

Die Fleisch- oder Kartoffelklöße läßt man 10 Minuten in der kochenden Suppe mitkochen, thut dann 1 Theelöffel fein gehackter Petersilie hinein und richtet sie gleich an.

Die Fleischklößchen sind: Rindfleisch, Schweinefleisch, Eier, Butter, Salz und Pfeffer zusammengerührt und kleine Klößchen davon geformt.

Die Kartoffelklößchen sind: Gekochte geriebene Kartoffeln, mit dem Ei, Mehl, Salz und Pfeffer gut zusammengerührt und kleine Klößchen davon geformt.

pepper and sugar are added and after a few minutes boiling the whole is strained.

The meat dumplings contain beef, pork, 1 egg, butter, salt and pepper, which is all mixed and small dumplings are formed.

The potato dumplings are made of mashed or grated boiled potatoes which are mixed with ½ egg, flour, salt and pepper. Small dumplings are formed and rolled in flour.

The tomato soup must boil when the dumplings are put in and boil with the soup for 10 minutes. The tomato soup with the dumplings must be served at once.

A teaspoonful of fine chopped parsley may be put in the soup.

No. 67. Buttermilch- und saure Milchsuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Qt. Buttermilch, oder saure Milch,
½ Qt. süße Milch,
¼ Pfd. Sago, 1 Stückchen Zimmet,
3 Scheiben Citrone,
1 Prise Salz, 1 Tasse Zucker.

Zubereitung: Buttermilch und süße Milch wird mit dem Sago auf's Feuer gestellt und mit Zimmet und Citronenscheiben, unter vielem Rühren, langsam eine Stunde kochen lassen. Die Suppe mit Salz und Zucker abschmecken; sie kann heiß oder kalt servirt werden.

No. 67. Buttermilk Soup or Sour Milk Soup.

Quantity for 6 People.

1½ qts. of buttermilk or sour milk,
½ qt. sweet milk,
¼ lb. of sago,
1 small piece of cinnamon,
3 slices of lemon,
1 pinch of salt, 1 cup of sugar.

Preparation: The sago is put over the fire in the buttermilk and sweet milk. Cinnamon and lemon added. Cook slowly for one hour while stirring constantly. Add salt and a little sugar. The soup may be eaten hot or cold.

No. 68. Austerpflanzensuppe.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Bündel Austerpflanzen,
2½ Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1½ Qt. Milch, 1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
2 Eigelb.

Zubereitung: Die Austerpflanzen werden gut abgeschabt und in kleine Stücke geschnitten; man muß während dem Reinigen die sauberen Austerpflanzen gleich in mit Mehl und Essig gemischtes Wasser legen, damit sie nicht schwarz werden. Sind die Pflanzen gut vorbereitet und gewaschen, so werden sie mit der Butter und ein wenig Wasser weich gedämpft. Nun rührt man das Mehl hinzu, läßt es ein paar Minuten mitdämpfen und gießt die Milch nach und nach unter Rühren hinzu. Die Suppe läßt man noch eine Weile kochen, aber öfters rühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt mit Eigelb abrühren.

No. 68. Oysterplant Soup.

Quantity for 6 people.

2 bundles of oysterplants,
2½ tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
1½ qts. of milk,
1 pinch of pepper,
Salt to suit your taste,
2 yolks of eggs.

Preparation: The oysterplants are scraped and cut into small pieces. You must put the clean oysterplants immediately into water mixed with vinegar and flour so that they will not get black.

When the oysterplants are well cleaned they are stewed a little while with the butter until tender, then stir in the flour and cook a few minutes. Then the milk is gradually added while stirring the soup constantly. Now the soup is left to cook a little, stirring occasionally and then salt and pepper are added.

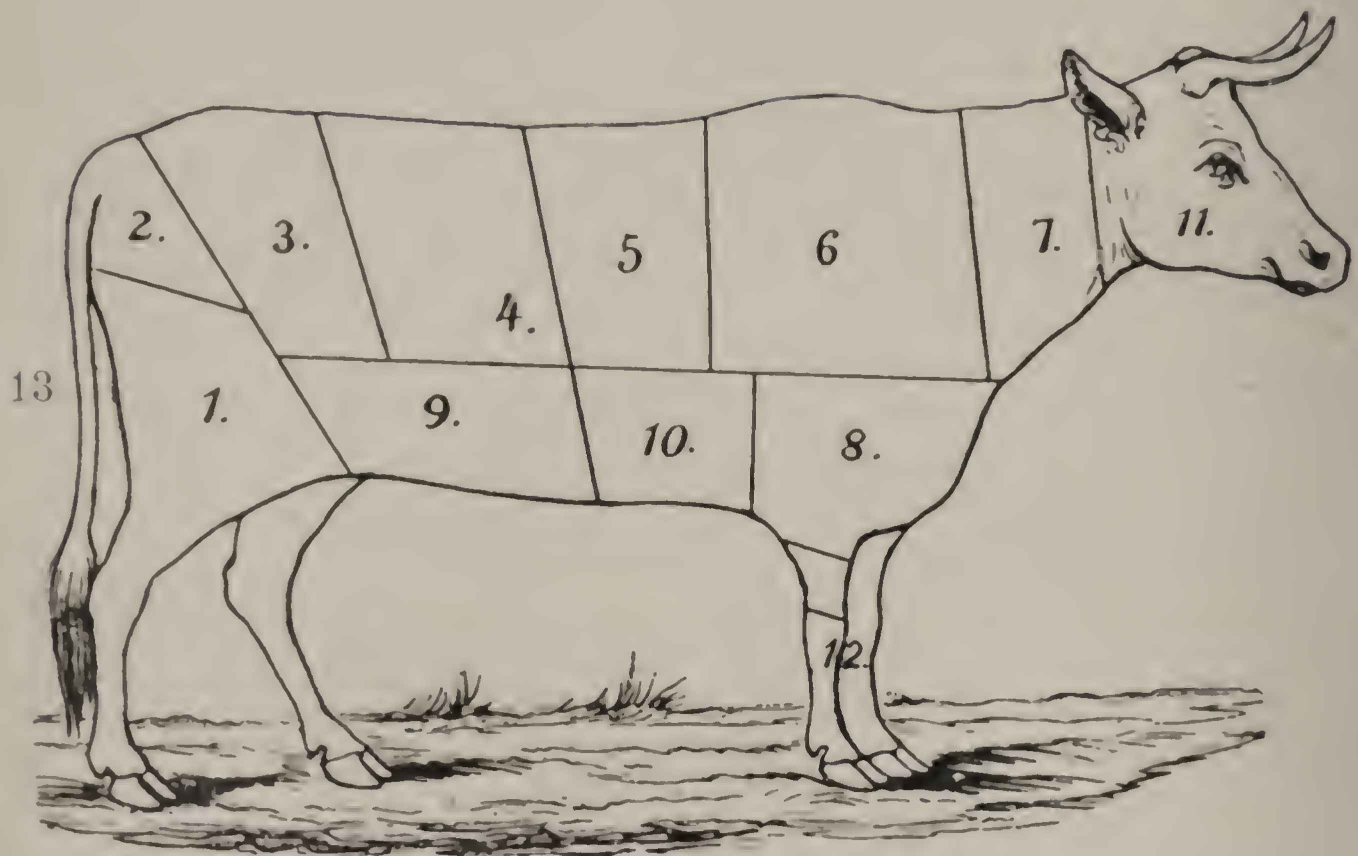
At last the yolks of 2 eggs are stirred in.

2. Abtheilung:

Das Rind.

Second Chapter.

BEEF.



1. Keule.
2. Schwanzstück.
3. Blume.
4. Mürber Braten mit Filet.
5—6. Rippen des Rindes für Roast Beef.
6. Schulterblatt.
7. Hals.
8. Rund- oder Buchstück.
9. Flankenstück.
10. Bruststück.
11. Kopf.
12. Dickbein.
13. Schwanz.

1. Beef Round.
2. Rump.
3. Sirloin.
4. Loin and Porterhouse with Fillet.
5—6. Rib Roast.
6. Chuck of Beef.
7. Neck.
8. Round Shoulder.
9. Beef Flank.
10. Beef Brisket.
11. Head.
12. Shank.
13. Tail.

Zubereitung sämmtlicher Rindfleischspeisen.

Das gekochte gebratene und gepökelte Rindfleisch.

Auch alle Angaben von Resteverwendung desselben.

Erste Qualität gutes Rindfleisch hat schöne rote Farbe und weißes Fett. Junge Kühe liefern helleres und zartes Fleisch. Alte Kühe haben dunkles, bräunlich rothes Fleisch und gelbes Fett.

Junges Rindfleisch giebt zarte Braten und schlechte Bouillon.

Altes Rindfleisch giebt zähen Braten und gute Bouillon.

Beste Stücke zum Braten: Das Filet, flaches und hohes Roastbeef und der innere Theil des Hohlrippenkammes.

Beste Stücke zum Schmoren: Das Schwanzstück, Blume, das Filet, das Roast-Beef (alt geschlachtet), auch Kugel und Oberschale (alt geschlachtet).

Zu Bouillon: Fleisch aus der Keule, Schwanzstück, Oberschale, überhaupt alles magere Rindfleisch und Knochen.

Theile zum Einpökeln: Fleisch aus der Keule und Brust, aber ohne Knochen.

Beste Stücke zu saftigem Kochfleisch: Schwanzstücke, Bruststück und dickes Rippenstück.

The Preparation of All Kinds of Beef Dishes. The Boiled, Roasted and Salted Beef. How Remnants of Beef May be Utilized.

The best quality of beef has a nice red color and white suet. The meat of young cows is paler and tender.

The old cows have dark, brownish red meat and yellow suet.

Young beef makes a good roast, but a poor bouillon.

Old beef makes a tough roast, but a good bouillon.

The best Pieces for Roasting.

The fillet, roastbeef, and the inner part of the forerib.

The best Pieces for braising or Pot Roast.

The rump, the sirloin, the fillet, roastbeef, (well-hung), also the chuck and round shoulder, (well hung).

The best Pieces for Bouillon.

The meat from the round, the rump, the chuck, in fact all lean meat and bones.

Meat for Salting and Pickling.

The meat from the round also from the brisket but without bones.

Best Pieces for Boiling.

The rump, the brisket and chuck.

No. 1. Roastbeef.

Zuthaten für 6—8 Personen.

6 Pfd. Roastbeef,
2—3 Eßlöffel Butter,
½ Zwiebel,
Salz und Pfeffer,
½ Tasse Wasser,
1 Tasse Wasser zur Sauce,
¾ Theelöffel Mehl.

Zubereitung: Das Roastbeef wird mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst ½ Tasse Wasser in eine Bratpfanne gethan. Hat das Roast ½ Stunde gebraten, so thue 2—3 Eßlöffel Butter hinzu und lasse es noch 1 Stunde unter öfterem Begießen braten. In 1½ Stunde ist das Roastbeef inwendig sehr schön rosa-roth, in 2 Stunden ziemlich durchgebraten. Ist der Braten kleiner, so nimm für jedes Pfd. ¼ Stunde Zeit ab, sollte er größer sein, so gieb für jedes Pfd. ¼ Stunde Zeit zu. Ist das Roastbeef fertig, so thue es auf die Platte und verfertige die Sauce.

No. 1. Roast Beef.

Quantity for 6—8 People.

6 lbs. of roastbeef,
2—3 tablespoonfuls of butter,
½ of an onion, to suit taste,
Salt, pepper,
½ cup of water,
1 cup of water for gravy,
¾ teaspoonful of flour.

Preparation: The roastbeef is salted and peppered, put into a roasting-pan with the quantity of water given and roasted in the oven. After ½ hour's roasting add 2 to 3 tablespoonfuls of butter and while basting frequently let it roast for another hour. In 1½ hours the roastbeef is rare inside and in 2 hours it is well done.

If the roast is small, it will take 15 minutes less per pound, and if larger 15 minutes longer for roasting. When the roast is done, put it on a platter and make the gravy.

Thue das angegebene Mehl in die Pfanne, verrühre es gut und lasse es 3 Minuten dämpfen, schütte 1 Tasse Wasser hinzu und lasse es ein paar Minuten durchkochen, siebe die Sauce und anrichten.

Besondere Bemerkung: Siehe zu, daß während dem Braten die Butter nicht zu dunkel wird, dann gieße lieber noch ein wenig Wasser nach, wenn nöthig, damit die Sauce nicht bitter schmeckt.

Take ½ tablespoonful of flour, put it into the pan, stir it well and let it boil 3 minutes, then pour in the 1 cup of water, boil a few minutes, strain and serve.

Remarks: Be careful that the butter does not turn too dark during the roasting. Should this be the case add a little water, so that the gravy may not taste bitter.

No. 2. Fleischpudding.

Roastbeef zu verwenden. — Roastbeef mit Reis-Ueberstrich.

Zuthaten für 4—6 Personen.

- 1¼ Pfd. übriges gebratenes Roastbeef,
- ½ Tasse Reis,
- 2 Eßlöffel voll geriebenen Schweizerkäse, oder Parmesankäse.
- ½ Eßlöffel Mehl,
- 2 Eigelb, ¼ Theelöffel gehackte Zwiebel,
- 2 Eßlöffel Butter,
- 2 Eßlöffel geriebene Semmel,
- ½ Tasse übrige Bratensauce,
- ½ Qt. Bouillon oder Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch wird gehackt, aber nicht zu fein. In einer Pfanne mit Butter und Zwiebel dämpfen, die Bratensauce dazu gießen, etwas Mehl, Salz und Pfeffer dazu, noch etwas schmoren lassen, damit es dick wird. Der Reis wird in Bouillon oder Wasser weich und dick gekocht, den geriebenen Käse dazu, zuletzt das Eigelb, schmecke den Reis, daß er genügend gesalzen ist. Streiche eine Form mit Butter aus, mit den Semmelkrumen ausstreuen, lege erst eine Schicht Reis, dann eine Schicht Fleisch und fahre so fort bis Reis und Fleisch alle ist. Die Form gut verschließen und im Wasserbade 2 Stunden kochen. Man stürzt diese Form um, übergießt sie mit holländischer Sauce. Sofort serviren. Man kann die Sauce auch nebenbei reichen.

No. 2. Meat-Pudding.

How to Utilize Roast Beef. Roastbeef With Rice Covering.

Quantity for 4—6 People.

- 1¼ lbs. left over roast beef.
- ½ cup of rice,
- 2 tablespoonfuls of grated Swiss or Parmesan cheese,
- ½ tablespoonful of flour,
- 2 yolks of eggs,
- ¼ teaspoonful chopped onions,
- 2 tablespoonfuls of butter,
- 2 tablespoonfuls of grated rolls,
- ½ cup of left over gravy,
- ½ qt. of bouillon or water.

Preparation: The roast meat is chopped but not too fine, and stewed in a pan with the butter and onions. The gravy is mixed with flour, salt and pepper and poured on the meat which is left to cook so that the gravy gets thick.

The rice is cooked soft and thick in the water or bouillon, the grated cheese is put in and at last the yolks of 2 eggs. Taste the rice for salt. Grease a pan with butter and strew in some grated rolls, now put in one layer of rice and one layer of meat and so on until all the meat and rice are in. The pan is closed well and set in boiling water and steamed for 2 hours.

After the pudding is done, turn it out and pour over it a Dutch gravy or serve the gravy separately with it.

No. 3. Rinderfiletbraten.

Zuthaten für 6—8 Personen.

- 4—6 Pfund Filet,
- ¼ Pfd. Butter,
- Salz, Pfeffer,
- ½ Eßlöffel Mehl,
- ½ Tasse süßen oder sauern Rahm,
- ½ Tasse Wasser,
- Zum Spicken ⅛ Pfd. Speck.

Zubereitung: Der Filetbraten wird von Fett und Haut gereinigt, der Speck in schmale Streifen geschnitten, das Filet damit schön gespickt. Die Butter läßt man

No. 3. Beef-Fillet Roast.

Quantity for 6—8 People.

- 4—6 lbs. of fillet,
- ¼ lb. of butter,
- Salt and pepper,
- ½ tablespoonful of flour,
- ½ cup sweet or sour cream,
- ½ cup of water,
- For larding take ⅛ lb. of bacon.

Preparation: The fillet roast is freed from fat and skin. The bacon is cut in narrow strips and the fillet larded with it.

in der Bratpfanne recht heiß werden. Das Filet hinein thun, auf beiden Seiten schön hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen, im Bratofen ¾ Stunde unter öfterem Begießen braten lassen und löffelweise den Rahm dazu thun. Das Filet muß schön rosaroth sein, den Braten thut man auf eine Platte. Die Sauce wird gemacht: das angegebene Mehl in die Pfanne thun und ein wenig darin dämpfen lassen, das Wasser nachgießen und durchkochen, welches ein paar Minuten Zeit beansprucht. Die Sauce sieben und anrichten; mit dem Filetbraten servieren. Man kann auch Champignons in die Sauce thun, welches sie feiner macht.

The butter is put into the frying-pan and heated and then the fillet browned in it on both sides and strewn over with salt and pepper. It is roasted for ¾ of an hour, basting frequently with the gravy or water; the cream is put on 1 spoonful at a time. The roast must be of a nice pink color. It is placed on a platter.

The gravy: The given quantity of flour is put into a pan and browned, the water poured over and cooked for a few minutes, then strain and serve.

You can also put champignons into the gravy which makes it richer.

No. 4. Rinderfilet-Beefsteak.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Filet,
¼ Pfd. Butter,
Salz, Pfeffer,
¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die 2½ Pfd. Filet schneidet man in 6 Stücke, entfernt Haut und Fett davon, klopft die Stücke ein wenig, formt sie in runde Beefsteaks, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, läßt die Butter in einer Pfanne sehr heiß werden, bratet die Beefsteaks auf beiden Seiten schnell hellbraun an, welches ungefähr 5 Minuten Zeit nimmt. Läßt sie weitere 5 Minuten noch langsam braten, unter Begießen und Wenden. Die Beefsteaks legt man auf die Platte, thut das angegebene Wasser zu der heißen Butter, läßt es ein wenig kochen, füllt die Sauce über die Beefsteaks. Die Beefsteaks bereitet man auf dem Ofen.

No. 4. Beef-Fillet Beefsteak.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of fillet,
¼ lb. of butter,
Salt and pepper,
¼ cup of water.

Preparation: Cut the 2½ lbs. of fillet into 6 pieces, trim off the fat and skin and pound slightly. They are then formed into round beefsteaks, strewn with salt and pepper.

The butter is put into a pan and heated and the steaks quickly browned on both sides, which takes about 5 minutes. Turn them over and fry for 5 minutes more; baste well while frying. The steaks are then taken out and put on a platter. The water poured into the butter and boiled a little while; this gravy is put on the steak. The beefsteaks are fried on the stove.

No. 5. Rinderfilet-Beefsteak mit Champignons und gebratener Gänseleber.

(Sehr fein.)

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Filet,
¼ Pfd. Butter,
Salz, Pfeffer,
¼ Tasse Wasser,
½ Pfd. Gänseleber, ⅛ Pfd. Butter dazu,
½ Pfd. Champignons,
½ Eßlöffel Butter,
¼ Theelöffel Mehl,
2 Eßlöffel süße Sahne,
⅛ Theelöffel Fleischertrakt.

Zubereitung: Das Filet wird geradeso zurecht gemacht wie bei No. 4, und auch gebraten. Die Gänseleber wird gesalzen und etwas Pfeffer dazu, mit etwas Mehl bestreut, in ⅛ Pfd. Butter hellgelb gebraten, ein Eßlöffel Wasser dazu, noch ¼

No. 5. Beef-Fillet Steaks with Champignons and fried Gooseliver.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of fillet,
¼ lb. of butter,
Salt, pepper,
¼ cup of water,
½ lb. gooseliver and ⅛ lb. of butter with it,
½ lb. champignons,
½ tablespoonful of butter,
¼ teaspoonful of flour,
2 tablespoonfuls of sweet cream,
⅛ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The fillet is prepared just the same as in No. 4, and also fried the same way. The gooseliver is salted and peppered and strewn with flour, then fried light yellow in ⅛ lb. of butter, add 1 tablespoonful of water, cover the pan and stew ¼ hour longer.

Stunde dämpfen lassen, muß aber zugedeckt werden. Die Champignons werden vom Wasser befreit. ½ Eßlöffel Butter mit dem ¼ Theelöffel Mehl, ein wenig Salz dazu, dann ein wenig dämpfen lassen, die Sahne und Fleischextrakt dazu thun, noch eine Weile sehr langsam dampfen lassen. Die fertig gebratenen Beefsteaks legt man auf eine warme Platte. Die Gänseleber schneidet man in so viele Stücke wie es Beefsteaks sind, auf jedes Beefsteak ein Stück Gänseleber, lege es in die Mitte. Die zubereiteten Champignons werden rund um das Stück Gänseleber auf die Beefsteaks gelegt. Die Sauce kommt mit auf die Platte. Man kann die Platte mit dem Beefsteak mit heißen Blätterteig-Halbmonden verzieren. Diese Platte ist schön als Zwischengericht zu serviren.

No. 6. Steak von Roastbeef „broilen."

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Roastbeef,
¼ Pfd. Butter, knapp, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Das Roastbeef wird in 1½ Zoll dicke Scheiben geschnitten, gut geklopft. Eine Stielpfanne, welche blos mit Stäben durchzogen ist, macht man sehr heiß, legt das Fleisch darauf, läßt es auf offenem aber gelindem Feuer beim öfteren Wenden 20 Minuten „broilen". Legt es auf eine heiße Platte, streut Pfeffer und Salz darauf, legt die Butter, welche man in Stückchen schneidet, auf das Fleisch; gleich serviren.

No. 7. Steak von der Keule.

Zuthaten für 6 Personen.

3—4 Pfd. Round Steak,
¼ Pfd. Butter,
1 Zwiebel,
Salz, Pfeffer,
¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch schneidet man in ¾ Zoll dicke Scheiben und klopft es ein wenig. Die Butter läßt man heiß werden, die Zwiebel schneidet man in dünne Scheiben, röstet sie in der Butter hellgelb, nimmt die Zwiebel aus der Butter, legt das Fleisch, welches gesalzen und gepfeffert ist, in die heiße Zwiebelbutter und bratet das Fleisch bei 1- bis 2-mal Umwenden hellbraun und schnell bei 5—8 Minuten Zeit. Das fertig gebratene Steak legt man auf eine heiße Platte, streut die Zwiebeln darauf, thut ein wenig Wasser in die Pfanne mit Butter, läßt es ein wenig kochen, schüttet die Sauce auf das Fleisch; gleich serviren.

Besondere Bemerkung: Zwiebeln können auch zurückbleiben, wenn es nicht geliebt wird.

The water having been drained off the champignons, add ½ tablespoonful of butter, ¼ teaspoonful of flour and a little salt and then cook a little. The cream and meat extract are put on and cooked a while longer.

The ready fried beefsteaks are put on a hot platter. The gooseliver is cut into as many pieces as there are steaks, each piece put in the middle of each steak. The prepared champignons are placed around each piece of gooseliver on top of each steak.

The gravy is put on the platter too. You can garnish the platter with scallops of puff paste. This dish is nice between courses.

No. 6. Broiled Steak of Roast Beef.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of roastbeef,
¼ lb. of butter (scant.)
Salt, pepper.

Preparation: The roastbeef is cut into 1½ inch thick slices and pounded well. A broiler is put on the open medium hot fire and the slices laid on to broil for 20 minutes. Put them on a hot platter, pepper and salt them, cut the butter in small pieces and place them on the hot meat. Serve at once.

No. 7. Steak from the Beef Round.

Quantity for 6 People.

3—4 lbs. round steak,
¼ lb. of butter,
1 onion,
Salt, pepper,
¼ cup of water.

Preparation: The meat is cut into slices ¾ inch thick and pounded slightly.

The butter is heated; the onion is sliced and fried till light yellow in the butter, then taken out and the meat put into this hot onion butter after it has been salted and peppered. Fry for 5 to 8 minutes light brown, while turning it once or twice.

The meat is put on a hot platter and the onions on top. A little water is put into the pan with butter and boiled a little. This gravy is poured on the meat. Serve at once.

Remarks: If you don't like onions, omit them.

No. 8. Gehacktes deutsches Beefsteak oder Hamburgersteak.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. gehacktes Fleisch,
1 Eßlöffel Butter,
2—3 Eier,
Salz, Pfeffer,
1 Theelöffel geriebene Zwiebel,
1 Sechstel Pfd. Butter.

Zubereitung: Das magere Fleisch, am besten von der Keule, wird sehr fein gehackt, oder läßt es 2- bis 3-mal durch die Fleischmaschine gehen, mit Salz, Pfeffer, Eier, dem einen Eßlöffel Butter und Zwiebeln, wenn man es liebt, sonst kann man die Zwiebeln auch weglassen; dies alles wird gut verarbeitet, in knapp ¼ Pfd. schwere Klöße formen, mit einem Messer 1½ Zoll dick breit klopfen. Die Butter, wozu man auch etwas Fett brauchen kann, heiß werden lassen, die Beefsteaks hineinlegen, unter öfterem Umwenden und Begießen, ungefähr 10 Minuten braten lassen. Man richtet die Beefsteaks auf heißer Platte an, thut ein wenig Wasser in die Beefsteak-Butter und läßt es durchkochen; gießt es über das Fleisch.

Besondere Bemerkung: Man kann Mostrichsauce dazu geben. Indem man 2 Theelöffel Mostrich in die Beefsteak - Butter thut, 1 Theelöffel Mehl, etwas Bouillon oder Wasser dazu, 2 Minuten durchkochen und sieben.

No. 8. Chopped German Steak or Hamburg Steak.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. chopped steak,
1 tablespoonful of butter,
2—3 eggs,
Salt, pepper,
1 teaspoonful of grated onions,
⅙ lb. of butter.

Preparation: The lean meat from the round is chopped fine or ground fine by putting it twice or three times thru the grinder, then salted, peppered and mixed with the eggs, a tablespoonful of butter and onion if you like. If you don't like onions, omit them.

After mixing well, scant ¼ lb. dumplings are formed and flattened to 1½ inches in thickness. The butter or lard heated, the steaks put in and fried about 10 minutes while turning and basting them.

Serve the steaks on a hot platter, and for gravy pour a little water into the steak butter and pour over the steaks.

Remarks: You may serve mustard gravy with this steak by adding 2 teaspoonfuls of mustard to the steak-butter and 1 teaspoonful of flour and bouillon or water, boiled for 2 minutes and strained.

No. 9. Rohes Beefsteak (a la Tartare.)

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. gehacktes Fleisch,
Salz, ein wenig Pfeffer,
6 Eigelb,
2 Theelöffel gehackte Zwiebeln,
2 Pfeffergurken,
2 Salzgurken,
⅛ Pfd. Sardellen,
1½ Eßlöffel Kapern.

Zubereitung: Das Rindfleisch muß sehr frisch und sehnenfrei sein, wird fein gehackt oder 1 paar mal durch die Maschine genommen, mit Salz und Pfeffer gut vermischt, formt 6 gleichmäßige 1¼ Zoll dicke Beefsteaks von dem Fleisch, drückt in die Mitte derselben eine kleine Vertiefung ein, mit dem Messer Carreaux darauf. Legt auf jedes Beefsteak in die Vertiefung sorgfältig ein rohes Eidotter, garniert die Beefsteaks zierlich mit Häufchen von gehackten Zwiebeln, klein geschnittenen Gurken, aufgerollten Sardellen, dieselben wässert man vorher und entfernt die Gräten; Kapern, etwas Mostrich mit Oel und Essig verrühren, kann man dazu reichen. Die Beefsteaks müssen frisch servirt werden.

No. 9. Raw Beefsteak a la Tartare.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of chopped meat,
Salt, some pepper,
6 yolks of eggs,
2 teaspoonfuls of chopped onions,
2 pepper-pickles,
2 salt-pickles,
⅛ lb. sardelles,
1½ tablespoonfuls of capers.

Preparation: The beef which must be very fresh and free from sinews, is chopped or ground twice in the grinder. Mixed with salt and pepper it is formed into 6 equal 1¼ inch thick steaks. Make a depression in the middle of each and put into this carefully one raw yolk of egg. Garnish each steak with a small heap of onions, chopped small pieces of pickles, rolled up sardelles which were watered before and freed of their bones. Capers, mustard, mixed with oil and vinegar may be served with it. The steaks must be served fresh.

No. 10. Filet-Beefsteak als Frühstücksgericht.

Zuthaten für 2 Personen.

1 Pfd. Filet Fleisch,
⅛ Pfd. Butter,
½ Zwiebel,
4 Kartoffeln, geschält,
Etwas Salz,
1 Prise Pfeffer,
6 Eßlöffel Bratensauce.

Zubereitung: Die Pfanne, welche einen Deckel haben muß, wird mit der Butter ausgestrichen. Die Kartoffeln und Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in die Pfanne gethan. Das geklopfte, in 2 Scheiben geschnittene Fleisch wird in einem Eßlöffel Butter von dem ⅛ Pfund angegebener Butter 1 Minute schnell auf beiden Seiten hellbraun angebraten. Das angebratene Fleisch legt man auf die rohen geschnittenen Kartoffeln. In die Beefsteak-Butter thut man die Bratensauce. Hat man keine, so nehme Wasser, ein wenig Fleischextrakt, koche es 1 Minute durch und schütte es über Kartoffel, Zwiebel und Fleisch, decke es gut zu, 5 Minuten auf starkem Feuer, dann noch 20 Minuten an der Seite weiter dämpfen lassen. Sofort anrichten; am besten servirt man es ungeöffnet in der Pfanne. Die Pfanne muß klein sein für dieses kleine Gericht.

Besondere Bemerkung: Anstatt Kartoffeln und Zwiebeln kann man auch rohe oder eingemachte Champignons oder Steinpilze oder Morcheln dazu verwenden.

Dieses Gericht ist gut für Kranke, nur gebrauche blos Kartoffel, keine Zwiebel und Pilze.

No. 11. Rinderschmorbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Fleisch,
1 Stückchen fetten Speck, Salz,
6 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke,
2 Eßlöffel Fett,
3 Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel Rothwein oder Madeira,
½ Zwiebel.

Zubereitung: Das Stück Fleisch, am besten Schwanzstück, Mittelbrust oder Blume, wird geklopft. Der Speck in kleine dicke Stücke geschnitten, in das Fleisch gesteckt. Das Fett heiß werden lassen, Zwiebel dazu thun, das Fleisch auf beiden Seiten hellbraun anbraten; ist es geschehen, so lege es auf eine Platte, thue das Mehl in dem Fett bräunen, gieße das Wasser dazu und alle Gewürze und lasse es durchkochen, thue das angebratene Fleisch in die Sauce. Das Fleisch muß bedeckt sein mit der Sauce, decke den Topf oder die Pfanne gut zu. Am

No. 10. Fillet Beefsteak for Breakfast.

Quantity for 2 People.

1 lb. of fillet meat,
⅛ lb. of butter,
½ onion,
4 potatoes peeled,
Some salt,
1 pinch of pepper,
6 tablespoonfuls of gravy.

Preparation: The pan which must have a cover is buttered. The potatoes and onions are cut into cubes, salted and peppered and put into the pan.

The pounded meat, cut into 2 slices is browned on both sides in 1 tablespoonful of butter from the ⅛ lb. This must be done quickly in about one minute. The browned meat is then put on the raw potatoes. The gravy is poured into the beef steak butter, or if you have no gravy, take water and boil it for one minute with a little meat extract, pour it over the potatoes and meat and cook it 5 minutes over a hot fire; then set it aside and cook it slowly for 20 minutes more. Cover it up well. Serve it at once in the covered pan The pan must be small for such a small portion.

Remarks: Instead of potatoes and onions you can take fresh or canned champignons, morils or mushrooms. This dish is good for sick people if you omit the onions and mushrooms and take potatoes only.

No. 11. Beef Pot Roast.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of meat,
1 piece of fat bacon,
Salt,
6 pepper seeds,
1 bay-leaf,
1 clove,
2 tablespoonfuls of suet,
3 tablespoonfuls of flour,
1 tablespoonful of red wine or Madeira,
½ of an onion.

Preparation: The meat—from rump, chuck or sirloin—is pounded. The bacon cut in small thick pieces is stuck into the meat, add onions, heat the suet and brown meat slightly on both sides. When this is done it is placed on a platter. Flour is browned in the suet to which water and the spices are added.

besten zum Schmoren ist ein eiserner Topf. Stelle den zugedeckten Braten in den Bratofen, lasse ihn 2½—3 Stunden langsam schmoren, man muß denselben öfters wenden und begießen, da die Sauce einbratet. Eine halbe Stunde vor Fertigsein thue den Eßlöffel Wein dazu; ist der Braten fertig, so lege ihn auf eine Platte und richte die Sauce; schöpfe alles Fett ab, sollte sie zu dick sein, noch ein wenig Wasser dazu und durchsieben.

and cooked. The browned meat is put into the gravy, which covers it. Cover the pot well. The best thing for a roast is a roasting pan or iron pot. Put the covered roast into the moderately hot oven for 2½ to 3 hours, basting frequently. One half hour before done pour over in the wine and take the roast out and prepare the gravy. Take off all fat, if too thick add more water and strain.

No. 12. Geschmorte Rinderscheiben.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 Scheiben Fleisch, zusammen 3 Pfund wiegend,
- Salz, Pfeffer,
- ⅛ Pfd. Butter,
- ½ Qt. Bouillon,
- 10 kleine geschälte Zwiebeln,
- 3 gelbe Rüben, in 4-eckige Stückchen geschnitten,
- 1½ Eßlöffel Mehl, 1½ Eßlöffel Essig.

Zubereitung: Die Fleischscheiben salzen, werden geklopft, in heißer Butter hellbraun gebraten, in einen Topf thun. Die geschnittenen gelben Rüben und kleinen Zwiebeln dazu, mit der Bouillon aufgefüllt, langsam weich schmoren. Das Fleisch nimmt man heraus, Zwiebeln und gelbe Rüben auch; am besten mit einem Schaumlöffel. Das Mehl wird in der Butter gebräunt, worin man das Fleisch schon angebraten hat; mit der Sauce vom Fleisch aufgefüllt, den Essig dazu abkochen und sieben. Die Zwiebeln und gelbe Rüben-Stückchen garnirt man ums Fleisch, thut ein paar Eßlöffel Sauce auf das Fleisch. Ausgestochene, abgekochte Kartoffeln oder kleine Kartoffelklöße kann man noch um das Fleisch garniren, es sieht schön aus.

No. 12. Braised Beef Slices.

Quantity for 6 People.

- 3 slices of meat, 3 lbs.,
- Salt, pepper,
- ⅛ lb. of butter,
- ½ qt. of bouillon,
- 10 small peeled onions,
- 3 carrots cut into cubes,
- 1½ tablespoonfuls of flour,
- 1½ tablespoonfuls of vinegar.

Preparation: The meat slices are salted, pounded, browned in hot butter and put into a pot. The carrots and onions added and the bouillon poured over, to cook tender slowly.

The meat, carrots and onions are taken out with a big skimmer. The flour is browned in the butter in which the meat was first roasted, the gravy of the meat added and the vinegar. The onions and carrots are arranged around the roast slices and a few tablespoonfuls of the gravy put on the meat. You can also add for garnishing some nice cuts of boiled potatoes or small potato dumplings.

No. 13. Gebratenes Rippenstück.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Pfd., 2 Fehlrippen,
- Etwas feines Gewürz,
- Salz,
- ¾ Qt. guten Essig,
- ⅛ Pfd. Butter,
- 3 gelbe Rüben, in Würfel,
- 2 Kohlrabi, in Würfel,
- ¼ Selleriewurzel, in Würfel,
- ½ Petersilienwurzel, in Würfel,
- 2 Zwiebeln, in Würfel.

Zubereitung: Die Knochen und Sehnen entfernt man vom Fleisch, reibt es mit Salz und den Gewürzen ein, legt es ½ Stunde in Essig. Gemüse und Zwiebel in Würfel schneiden, in der angegebenen Butter ziemlich weich dämpfen, auf daß das Gemüse nicht braun wird, kann man von Zeit zu

No. 13. Roasted Rib-Piece.

Quantity for 6 People.

- 4 lbs.—2 ribs,
- Some fine spices, salt,
- ¾ qts. good vinegar,
- ⅛ lb. of butter,
- 3 carrots cut in cubes,
- 2 kohlrabis cut in cubes,
- ¼ celery-root cut in cubes,
- ½ parsley-root cut in cubes,
- 2 onions.

Preparation: The bones and tendons are taken out, the meat is then rubbed with salt and the spice and put into vinegar for ½ hour. The vegetables, which have been cut into small pieces, are stewed in the given quantity of butter until soft. Add a little water and salt from time to time to prevent the vege-

zeu ein wenig Wasser dazu thun, auch etwas Salz. Das Fleisch bratet man unter Wenden ½ Stunde in der Pfanne mit ein wenig Butter oder Fett. Das angebratene Fleisch legt man in eine sehr flache Pfanne; thut auf die eine Hälfte das gedämpfte Gemüse; kippt die andere Hälfte Fleisch darüber und bäckt den Braten mit der Gemüse-Einlage ¾ Stunde in nicht zu heißem Ofen; träufelt von Zeit zu Zeit ein wenig Butter darauf. Beim Anrichten gebe acht, daß man den Braten schön auf die Platte legt und von dem Gemüse nichts herausfällt, man kann etwas übrig gebliebene Bratensauce dazu geben.

Besondere Bemerkung: Ist der Braten soweit gerichtet, kann man auch ein geöltes Papier darum schlagen und dann backen.

No. 14. Sauerbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Fleisch,
2 Qt. Essig,
1 Zwiebel, in Scheiben,
10 Pfefferkörner,
3 Lorbeerblätter,
⅛ Pfd. Speck,
3 Nelken,
Etwas Salz,
2½ Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Fett,
½ Glas Rothwein.

Zubereitung: Bei dem Sauerbraten nimmt man ebenso ein Stück wie beim Schmorbraten No. 11, klopft es, legt es in Essig, alle angegebenen Gewürze dabei, auch etwas Salz, läßt es 4 Tage bei öfterem Wenden liegen. Nach der Zeit nimmt man es aus dem Essig und thut es mit dem Speck spicken; man schneidet den Speck in 1 Drittel Zoll dicke und 2½ Zoll lange Stücke, steckt es mit einem spitzen Küchenmesser in's Fleisch. Das Fett läßt man heiß werden, bratet das Fleisch auf beiden Seiten hellbraun an, legt es auf eine Platte, thut dann das Mehl in dem Fett bräunen, die Gewürzeinlagen vom Essig dazu, mit Wasser auffüllen, etwas Salz dazu, ein Stückchen Pfefferkuchen, wenn man es haben kann; ½ Eßlöffel Zucker, alles durchkochen lassen, das angebratene Fleisch in die Sauce legen. Das Fleisch muß bedeckt sein; im Backofen 2½—3 Stunden schmoren lassen, unter öfterem Wenden und Begießen. ½ Stunde vor Fertigsein schütte den Rothwein dazu.

Ist das Fleisch weich, so verfertige die Sauce. Das Fleisch thue auf eine Platte, schöpfe alles Fett von der Sauce, durchsieben,

tables from becoming brown. The meat is fried for ½ hour in a pan with butter or lard, turning occasionally. One half of this fried meat is put into a flat pan, the stewed vegetables are put on top and the other half of the meat is placed on top of this and the whole is thus baked ¾ hour in a medium hot oven. From time to time drop on a little butter.

When serving be careful to place the roast on the platter without dropping some of the vegetables. The gravy may be served with it.

Remarks: When the roast is ready for baking you can envelop it in a piece of oiled paper and bake it in that.

No. 14. Sour Roast.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of meat,
2 qts. of vinegar,
1 onion cut in slices,
10 pepper-corns,
3 bay-leaves,
⅛ lb. of bacon,
3 cloves,
Some salt,
2½ tablespoonfuls of flour,
2 tablespoonfuls of drippings,
½ glass red wine.

Preparation: For the sour roast take the same kind of meat as in No. 11, pound it, put it into vinegar with the spices and leave it in there for 4 days, turning it over once in a while. After this time take it out and lard it with bacon cut into pieces one third inch thick and 2½ inches long. Pierce the meat with a pointed knife and insert the bacon.

Heat the lard and fry the meat light brown on both sides and place it on a platter. Brown the flour in the lard and pour on the vinegar with the spices, water and salt. Put in a piece of honeycake (Pfeffer Kuchen) if on hand, and ½ tablespoonful of sugar, boil all and put the roasted meat into this gravy. The meat-roast must be covered and baked in an oven for 2½ to 3 hours while turning it and basting it with the gravy. ½ hour before done pour in the red wine.

When the roast is tender, finish the gravy. Put the roast on a platter, take all grease off the gravy and strain it.

sollte sie zu dick sein, ein wenig Wasser nachgießen, oder nicht sauer genug, ein wenig Essig nach. Kartoffelklöße oder Nudelgemüse eignen sich sehr gut zu Sauerbraten.

No. 15. Rinderroulade.

Zuthaten für 6 Personen.

2—2½ Pfd. Rindfleisch, in dünne, ½ Zoll dicke Scheiben geschnitten,
¼ Pfd. Speck, in kleinenk dünnen Streifchen,
1 Zwiebel, fein gehackt,
Salz, Pfeffer,
1½ Eßlöffel Mehl,
⅛ Pfd. Butter oder Fett,
1½ Tasse Bouillon oder Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch ist am besten aus der Keule. Die Fleischscheiben werden geklopft, in viereckige Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Speck und Zwiebel belegen und rollen, mit Bindfaden oder Zahnstochern befestigen. Die Butter oder Fett heiß werden lassen, die Rouladen hellbraun anbraten, mit dem Mehl bestreuen, ein wenig dämpfen lassen, noch ein wenig Salz dazu, mit Bouillon oder Wasser auffüllen; 1 Stunde langsam zugedeckt dämpfen lassen. Sind die Rouladen sehr klein, braucht es weniger Zeit, sind sie groß, braucht es 2—2½ Stunden. Die Rouladen werden mit der Sauce, nachdem der Bindfaden oder Hölzer entfernt sind, auf einer Platte angerichtet.

No. 16. Rindergulasch.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Fleisch,
2 kleine Zwiebeln, in Würfel,
1 Eßlöffel Fett,
1 Eßlöffel Mehl,
Salz,
1 Prise Paprika,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Fett mit den Zwiebeln wird gedämpft. Das Fleisch wird in 1½ Zoll dicke, 1½ Zoll lange viereckige Stücke geschnitten, zu den gedämpften Zwiebeln gethan, 10 Minuten damit schmoren lassen, mit dem Mehl, Salz und Pfeffer bestreuen, weitere 10 Minuten schmoren lassen, das Wasser dazu, zugedeckt auf dem Ofen 2—2½ Stunden langsam schmoren lassen, aber öfters umrühren. Sollte es zu trocken werden, so gieße noch etwas Wasser hinzu. Gulasch darf nicht sehr saucig sein. Nach Belieben kann man ein wenig Rothwein daran thun.

Besondere Bemerkung: Aus Resten von Roastbeef Filets oder Schmorbraten kann man Gulasch bereiten, was blos ½ Stunde Zeit nimmt, anstatt Wasser kann man die übrige Bratensauce dazu benutzen.

If it is too thick add more water, if not sour enough add more vinegar.

Potato dumplings or noodles are good with this roast.

No. 15. Beef-Roulade.

Quantity for 6 People.

2—2½ lbs. of beef cut into ½ inch thick slices,
¼ lb. bacon cut into thin slices,
1 onion chopped fine,
Salt, pepper,
1½ tablespoonfuls of flour,
⅛ lb. of butter or lard,
1½ cups of bouillon or water.

Preparation: The best meat for this is from the round. The meat slices are pounded and cut into squares, then strewn with salt and pepper, covered with bacon and onions, rolled up and fastened with twine or toothpicks.

Heat the butter or lard and brown the roulades in it, strew flour over and salt, and stew, adding some bouillon or water. Then stew slowly for 1 hour in a covered pan or pot. If the roulades are small it takes less time, if large it takes from 2 to 2½ hours. The roulades are served with the gravy after the twine or toothpicks have been removed.

No. 16. Beef-Gulash.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of meat,
2 small onions in cubes,
1 tablespoonful of lard,
1 tablespoonful of flour,
Salt,
1 pinch of paprika,
1 cup of water.

Preparation: The onions are stewed in the lard. The meat is cut into pieces 1½ inches thick and 1½ inches square and added to the stewed onions, stew 10 minutes, strewn with salt and pepper and stewed 10 minutes longer, and then 1 cup of water poured over. In a covered pot or pan it is now stewed for 2 to 2½ hours, stirring often. If it gets too dry pour on more water. Gulash must not be too juicy. A little red wine may be added.

Remarks: From leavings of roastbeef fillets or stew you can prepare gulash which takes only ½ hour to prepare. Instead of water you use the gravy.

No. 17. Gedünstete Rinderbrust.

Zuthaten für 6—8 Personen.

6 Pfd. Spitzfleisch,
Salz,
Etwas Suppengrün,
1 kleine Zwiebel,
8 Pfefferkörner,
2 Nelken,
1 Lorbeerblatt,
2 Eigelb,
1½ Eßlöffel Parmesankäse, gerieben,
2 Eßlöffel geriebene Semmel,
1½ Eßlöffel Butter,
6 Qt. Wasser.

Zubereitung: Das Rindfleisch wird geklopft, zu guter Form in ein weißes Tuch gebunden. Das Wasser wird zum Kochen gebracht, Salz, Suppengrün und alles Gewürz dazu. Sind Knochen vorhanden, auch dazu. Dann muß das Fleisch 1 Stunde ziehen oder ganz leise kochen, daß man es kaum merkt, wenn es kocht. Der Topf muß aber fest verschlossen sein. Ist das Fleisch weich, so hebt man es heraus, bestreicht es mit einer Frikasseesauce, welche man mit zwei Eigelb erst abrührt; streut den Parmesankäse und die Semmelkrumen darüber. Nun beträufelt man den Braten mit Butter, thut ihn noch 20 Minuten in den Backofen und richtet ihn an. Man kann den Braten mit gebratenen, ausgestochenen Kartoffeln und Maccaroni garniren. Gurkensalat, Mixed Pickles, Salz- oder Pfeffergurken passen gut dazu.

Besondere Bemerkung: Die Bouillon kann man noch einkochen lassen und zur Suppe benutzen.

No. 18. Rinderkotelett vom Roastbeef.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Roastbeef,
¼ Pfd. Butter,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Man schneidet das Fleisch in 3 Scheiben, entfernt Knochen, Sehnen, Haut und Fett davon, thut es stark klopfen. Es muß 1½ Zoll dick sein. Die Butter läßt man sehr heiß werden, läßt das Fleisch unter öfterem Wenden 20 Minuten braten, die letzten 5 Minuten stellt man es auf die Seite und läßt es blos noch ziehen. Salz und Pfeffer darauf streuen, mit der Butter begießen, auf heißer Platte anrichten, mit Petersilie garnieren. Die Reste kann man zu Gulasch nehmen.

No. 17. Steamed Beef-Brisket.

Quantity for 6—8 People.

6 lbs. of beef brisket,
Salt,
Soupgreens,
1 small onion,
8 pepper-corns,
2 cloves,
1 bay-leaf,
2 yolks of eggs,
1½ tablespoonfuls of Parmesan cheese, grated,
2 tablespoonfuls rolls, grated,
1½ tablespoonfuls of butter,
6 qts. water.

Preparation: The beef is pounded and tied into a white cloth in a good shape. The water is heated with salt, soupgreens and spices to the boiling point, then the meat added which must boil 1 hour so little that you hardly notice it. The pot must be well covered. If bones are in the meat put them into the stock.

When the meat is tender, take it out, cover it with fricassee gravy which is first stirred up with 2 yolks of eggs. Strew the Parmesan cheese and roll crumbs over it and baste with some melted butter. Now set it into the oven and cook for 20 minutes. You can garnish the roast with fried cut potatoes or macaroni.

Cucumber-salad, pickles or salt- or pepper pickles go nicely with this meat.

Remarks: The bouillon may be boiled down and used for soup.

No. 18. Beef Cutlets of Roastbeef.

Quantity for 6 People.

3 lbs. roastbeef,
¼ lb. butter,
Salt, pepper.

Preparation: The meat is cut into 3 slices and bones, tendons, fat and skin removed from it. It is then pounded well. It must be 1½ inches thick. The butter is heated, the meat fried 20 minutes while turning it over several times. The last 5 minutes you put it off the hot fire and let it simmer. Salted and peppered, then basted with the butter. Serve on a hot platter and garnish with parsley. The remnants may be used for gulash.

No. 19. Rindfleisch oder Suppenfleisch zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Fleisch,
Suppengrün,
Salz,
1 Pfd. Knochen,
4—5 Qt. Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch, welches ein Schwanzstück oder dickes Rippenstück oder Bruststück sein soll, wird abgewaschen. Das Wasser mit den Knochen, alles Suppengrün und Salz läßt man 1 Stunde kochen, thut das Fleisch hinzu, und muß dieses 2½ Stunden langsam kochen. Zu dem Rindfleisch giebt man Zwiebel-, Senf-, Meerrettig- oder Schnittlauch-Saucen dazu.

Besondere Bemerkung: Das Rindfleisch kann man auf verschiedene Art verwenden: zu Hasche, Salat, Fleischpudding, Rindfleisch mit Zwiebeln und Eiern.

No. 19. Beef Stew.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of meat,
Soupgreens,
Salt,
1 lb. of bones,
4—5 qts. of water.

Preparation: The meat may be from the rump, thick rib-piece or breast and is washed. The water with the bones, all soupgreens and salt is boiled for 1 hour, then put the meat in and boil slowly 2½ hours. With this meat serve onion, mustard, horse radish or leek-gravy.

Remarks: This meat may be utilized for hash, salad, etc.—meat pudding—beef with onions and eggs.

No. 20. Rindfleischhasche.

Ungefähr 1 Pfd. übriggebliebenes Fleisch,
¼ Zwiebel,
1 Eßlöffel Butter,
1 Theelöffel Mehl,
½ Weinglas Weißwein,
1 Tasse Bouillon,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch, welches Suppenfleisch, Schmorbraten oder Roastbeef sein kann, wird gehackt. Die Zwiebel, fein geschnitten, in der Butter gedämpft, das gehackte Fleisch dazu, mit dem Mehl bestreuen, noch etwas dämpfen lassen, Salz und Pfeffer dazu, mit der Bouillon auffüllen. Ist es Wasser, so nehme aber ¼ Theelöffel Fleischextrakt dazu und Wein; ¼ Stunde dämpfen lassen und anrichten. Frisch gekochte, geschälte Kartoffeln sind schön dazu zu reichen.

No. 20. Beef Hash.

1 lb. remnants of meat,
¼ of an onion,
1 tablespoonful of butter,
1 teaspoonful of flour,
½ wine glass of white wine,
1 cup bouillon,
Salt, pepper.

Preparation: The meat is chopped fine and may be of soup-meat, roast or chops. The onions are cut fine and baked in butter, then the chopped meat put in, the flour strewn over it, simmered a little while longer, salt and pepper added and bouillon. If you take water add ¼ tablespoonful of meat extract and wine. Let it cook ¼ hour and serve. Fresh boiled, peeled potatoes are nice to serve with it.

No. 21. Hasche mit Kartoffeln.

Zuthaten für 4—6 Personen.

1 bis 1½ Pfd. Fleisch (gekochtes oder gebratenes Rindfleisch),
¼ Zwiebel,
1 Eßlöffel Butter,
Pfeffer, ein wenig,
Salz,
1 Tasse Bouillon oder Wasser,
4 gekochte, geschälte Kartoffeln.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gehackt. Zwiebeln fein schneiden und in der Butter dämpfen; Fleisch dazu, es 5 Minuten noch dämpfen lassen. Salz und Pfeffer hinzu, die Kartoffeln auch fein hacken und zu dem Fleisch; die Bouillon oder Was-

No. 21. Hash with Potatoes.

Quantity for 4—6 People.

1—1½ lbs. of meat,
Boiled or roasted beef,
¼ onion,
1 tablespoonful of butter,
A little pepper,
Salt,
1 cup of bouillon or water,
4 peeled, boiled potatoes.

Preparation: The meat is chopped fine. The onions are cut fine and steeped in the butter, then the meat put in and cooked 5 minutes. Salt and pepper added, the potatoes are also chopped fine

ser (Bouillon ist vorzuziehen) dazu gießen, ¼ Stunde langsam dämpfen lassen und anrichten.

No. 22. Rindfleisch mit Zwiebeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. gekochtes Rindfleisch,
1 Zwiebel,
2 Eßlöffel Butter oder Fett,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Qt. Bouillon,
1 Eßlöffel Essig,
1 Prise Pfeffer,
Salz,
½ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Zwiebel wird in kleine Stücke geschnitten, in der Butter oder Fett weich gedämpft, Mehl dazu, ein wenig bräunen lassen und mit Bouillon auffüllen. Essig, Salz, Pfeffer und Fleischextrakt dazu; es durchkochen lassen, das Fleisch in Scheiben schneiden, in die Sauce thun und heiß werden lassen.

No. 23. Gebratene Rindfleischscheiben mit Eiern und Zwiebeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. gekochtes Rindfleisch,
1 Zwiebel,
6 Eier,
2 Eßlöffel Butter oder gutes Bratenfett,
Salz,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch schneidet man in 1 Zoll dicke Scheiben, die Zwiebel ebenso; bestreut dann das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer und bratet Fleisch und Zwiebel in der Butter schön gelb. Richtet das gebratene Fleisch und Zwiebel auf einer Platte an, thut die Eier in etwas Butter braten, etwas Salz darauf streuen. Die gebratenen Eier auf das Fleisch legen. Gebrauche Vorsicht, damit das Eigelb ganz bleibt. Kartoffelsalat ist gut dazu.

No. 24. Rindfleischsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfund gekochtes Rindfleisch,
2 Eigelb,
Essig nach Geschmack,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
½ Theelöffel Mostrich,
1½ Eßlöffel Oel,
½ Theelöffel geriebene Zwiebel,
2 Theelöffel Kapern,
½ Tasse kalte Bouillon,
3 Eßlöffel Sahne.

and added and water or bouillon poured on. The whole is cooked for ¼ of an hour, then served.

No. 22. Beef with Onions.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. boiled beef,
1 onion,
2 tablespoonfuls of butter or suet,
2 tablespoonfuls of flour,
½ qt. of bouillon,
1 tablespoonful of vinegar,
1 pinch of pepper,
Salt,
½ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The onion is cut fine and simmered in the butter or suet until soft, then add flour, until brown, then pour on the bouillon, vinegar, salt, pepper and meat extract and boiled a while.

The meat is cut in slices and put into the gravy and heated.

No. 23. Boiled Beef Slices fried with Eggs and Onions.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. boiled beef,
1 onion,
6 eggs,
2 tablespoonfuls of butter or good drippings,
Salt,
1 pinch of pepper.

Preparation: Meat and onions are cut into inch thick slices, salt and pepper and fry in the butter or lard light brown. Put the meat and onions on a hot platter. Fry the eggs in butter, strew salt over and lay them on each chop. Be careful so that the yolk stays intact.

Potato-salad is good with this meat.

No. 24. Beef Salad.

Quantity for 6 People.

1 lb. of boiled beef,
2 yolks of eggs,
Vinegar to taste,
Salt,
1 pinch of pepper,
½ teaspoonful of mustard,
1½ tablespoonfuls of oil,
½ tablespoonful of grated onions,
2 teaspoonfuls of capers,
½ cup of cold bouillon,
3 tablespoonfuls of cream.

Zubereitung: Das Fleisch wird in Würfel geschnitten; das Eigelb und Sahne darunter gerührt, dann den Essig, Bouillon, Mostrich und alle anderen angegebenen Zuthaten. Dies alles gut vermischt mit dem Fleisch. Wenn der Salat 1—2 Stunden zugedeckt gestanden hat, wird das Oel dazu gemischt. Der Salat wird bergartig angerichtet, mit hartgekochten Eiern, welche man in zierliche Stückchen schneidet und gleichmäßig in Scheiben geschnittene Pfeffergurke schön garnirt.

Preparation: The meat is cut in cubes. Now vinegar, bouillon, mustard and all the other ingredients except the oil mixed in well. After the salad has stood for 1 to 2 hours, covered up well, the oil is stirred in. The salad is served in mound-shape, garnished with the hard boiled eggs and pepper-pickles cut into nice slices.

No. 25. Frikandellen.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Pfd. gekochtes Rindfleisch,
- ½ Pfd. rohes gehacktes Schweinefleisch (oder gekochtes),
- ¼ fein geriebene Zwiebel,
- 2 eingeweichte Semmel,
- 2—3 Eier, Salz,
- 1 Prise Pfeffer,
- 1 Theelöffel Kapern,
- ½ Citrone (Saft davon),
- 2½ Eßlöffel Butter oder Fett.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gehackt, oder man nimmt es durch die Maschine 2 mal; verarbeitet das feine Fleisch mit all den angegebenen Gewürzen; die eingeweichten Semmeln thut man gut auspressen und dazu. Von der Masse thut man längliche Klöße formen, in Semmelkrumen rollen, in der Butter oder Fett hellbraun braten. Als Sauce kann man eine feine Sardellen-Sauce dazu reichen oder man verfertigt von dem Frikandellensaft folgende Sauce. Sind die Frikandellen gebraten, so thue ½ Eßlöffel Mehl in die Bratenbutter oder Fett; lasse es ein wenig dämpfen; ½ Tasse Bouillon oder Wasser dazu, ½ Theelöffel Fleischextrakt und schmecke es ab mit Salz. Lasse sie ein wenig kochen und gieße die Sauce über die Frikandellen.

No. 25. Croquettes.

Quantity for 6 People.

- 1 lb. boiled beef,
- ½ lb. raw or boiled' chopped pork,
- ¼ onion, grated,
- 2 rolls soaked in water,
- 2—3 eggs,
- Salt,
- 1 pinch of pepper,
- 1 teaspoonful of capers,
- Juice of ½ lemon,
- 2½ tablespoonfuls of butter or lard.

Preparation: The meat is chopped fine or ground twice and mixed well with all the given spices and the soaked rolls. Make oblong dumplings of this mass, roll them in roll crumbs and fry them light brown in the butter or lard. For gravy serve one of sardelles or prepare one of the croquette drippings as follows: When the drippings are done put ½ tablespoonful of flour into the drippings and let it stew a while, then add ½ cup of bouillon or water, ½ teaspoonful of meat extract and salt according to taste. Let it boil a while and pour the gravy over the croquettes.

No. 26. Fleischpudding. No. 2.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Pfd .gekochtes Rindfleisch, (oder Schmorbraten),
- ⅛ Pfd. Speck, 2 Eigelb,
- 2 Eiweiß zu Schnee schlagen,
- 4 Eßlöffel Bratensauce,
- ½ Theelöffel geriebene Zwiebel,
- 3 gehackte Sardellen,
- 1 Theelöffel durchgeriebene Kapern,
- 1 Brödchen, eingeweicht und ausgedrückt,
- Salz und Pfeffer,
- ½ Eßlöffel Butter zur Form,
- 1 Eßlöffel Semmelkrumen zur Form.

Zubereitung: Fleisch und Speck wird fein gehackt, mit Eigelb, Bratensauce, gehackten Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Salz, Pfef-

No. 26. Meat Pudding No. 2.

Quantity for 6 People.

- 1 lb. boiled beef or roast beef,
- ⅛ lb. bacon,
- 2 yolks of eggs,
- 2 whites of eggs beaten to foam,
- 4 tablespoonfuls of gravy,
- ½ teaspoonful of grated onions,
- 3 chopped sardelles,
- 1 teaspoonful ground capers,
- 1 roll soaked and pressed out,
- Salt, pepper,
- ½ tablespoonful of butter,
- 1 tablespoonful of roll crumbs.

Preparation: Meat and bacon chopped fine and mixed well with yolks of 2 eggs, gravy, chopped sardelles, onion, salt,

ſer und der ausgedrückten Semmel gut vermiſcht. Den Schnee der 2 Eiweiß darunter ziehen, in eine gebutterte, mit Semmelkrumen beſtreute Form gethan; 1½ Stunde im Waſſerbade kochen oder im Backofen 1 Stunde backen.

No. 27. Königsberger Klops.

Zuthaten für 6 Perſonen.

- 1½ Pfd. fein gehacktes rohes Rindfleiſch,
- ¼ Pfd. fettes, fein gehacktes Schweinefleiſch,
- ⅛ Pfd. Butter,
- 1½ Milchbrod (Kruſte ab),
- 1 Theelöffel geriebene Zwiebel,
- 3 Eier,
- 1 Priſe Pfeffer, Salz,
- Saft von ¼ Citrone,
- Etwas Mehl zum Formen.

Zubereitung: Das fein gehackte Rindfleiſch wird mit der Butter, mit dem eingeweichten ausgedrückten Milchbrod und allen andern Zuthaten gut verarbeitet und Klöße davon geformt (nicht ſo groß), in Mehl rollen. Man läßt die Klöße 15—20 Minuten in Bouillon oder Salzwaſſer langſam kochen. Es iſt beſſer, mehr ziehen laſſen. Legt die fertigen Klöße auf eine tiefe Schüſſel und übergießt ſie mit einer weißen Frikaſſeeſauce. Sauerkraut paßt ſehr gut dazu. Man kann die Klops auch braten, anſtatt kochen.

No. 28. Gebratene Rindsleber mit durchwachſenem Speck.

Zuthaten für 6 Perſonen.

- 2 Pfd. Leber, in dünne Scheiben,
- ¾ Pfd. Speck, ebenfalls in Scheiben,
- Salz, Pfeffer, Mehl.

Zubereitung: Der Speck muß mager ſein und wird hellgelb gebraten, dann auf eine Platte gelegt und warm geſtellt. Die geſchnittenen Scheiben Leber werden geſalzen, mit ein wenig Pfeffer beſtreut, in Mehl getaucht, in dem Speckfett ſchnell und knuſprig gebraten. Leber und Speck auf eine Platte thun; ½ Taſſe Waſſer oder Bouillon in das Fett thun, worin Leber und Speck gebraten wurden; dann durchkochen laſſen. Gießt die Sauce auf das Fleiſch; man kann die Sauce auch extra ſerviren. Leber braucht blos ein paar Minuten Zeit zum braten.

No. 29. Kuheuter.

Zuthaten für 6 Perſonen.

- 1½ Pfd. Kuheuter,
- 1 Zwiebel, Salz, 6 Pfefferkörner,
- 2 Lorbeerblätter,
- 1 Nelke, 2 Qt. Waſſer.

capers, pepper and the roll. Add the beaten whites of eggs; put into a form which has been buttered and strewn with roll crumbs. Let it boil 1½ hours in a dish with water, or bake in the oven for 1 hour.

No. 27. Königsberger Klops.

Quantity for 6 People.

- 1½ lbs. fine chopped raw beef,
- ¼ lb. fat pork, chopped,
- ⅛ lb. of butter,
- 1½ roll—the crust cut off,
- 1 teaspoonful of grated onion,
- 3 eggs,
- 1 pinch of pepper,
- Salt,
- The juice of ¼ of a lemon.
- Some flour for shaping.

Preparation: The beef and pork mixed well with the butter, the roll, which has been soaked and is now pressed out, and all other things mentioned above. Then small dumplings are formed and rolled in flour, then boiled slowly in bouillon or salt water for 15 or 20 minutes. Put them into a deep dish and pour white fricassee gravy over them. Sauerkraut is nice with this meat. You can also fry the Klops instead of boiling them.

No. 28. Fried Beef Liver with Breakfast Bacon.

Quantity for 6 People.

- 2 lbs. of liver cut into thin slices,
- ¾ lb. of bacon cut into thin slices,
- Salt, pepper, flour.

Preparation: The bacon must be lean and is fried light yellow, then placed on a platter on the stove. The liver slices are salted and peppered, dipped into flour and fried in the bacon dripping, quite crisp. It is put on the platter with the bacon. ½ cup of water or bouillon poured into the lard in which the bacon and liver were fried and left to boil. This gravy may be served separately or on the meat. It takes only a few minutes to fry the liver.

No. 29. Cow-Udder.

Quantity for 6 People.

- 1½ lbs. cow-udder,
- 1 onion, salt, 6 pepper-corns,
- 2 bay-leaves,
- 1 clove, 2 qts. of water.

Zubereitung: Das Kuheuter wird gewaschen, mit vielem kalten Wasser aufgestellt; sowie es zum kochen kommt, gießt man das Wasser ab, stellt das Kuheuter mit den 2 Qt. frischen Wassers auf; thut alles Gewürz daran und kocht es weich, welches 4—5 Stunden Zeit beansprucht. Man schneidet das Kuheuter in Stückchen, garnirt es in Semmelkrumen, bratet es in wenig Butter zu hellgelber Farbe. Oder man macht eine pikante Braunsauce, indem man 2 Eßlöffel Butter braun werden läßt, 2 Eßlöffel Mehl dazu, mit der Bouillon auffüllen, 1 Eßlöffel Essig, ½ Glas Rothwein, 1 Theelöffel Zucker, und dieses alles gut durchkochen lassen. Das geschnittene Kuheuter in die Sauce, ein wenig dämpfen lassen und anrichten; ist sehr gut. Siehe zu, daß die Sauce schön seimig ist (nicht zu dick).

Preparation: The cow-udder is well washed and placed over the fire with much cold water. As soon as it boils the water is poured off and the 2 qts. of fresh water poured on and all the spices named added, then boiled soft which takes 4 or 5 hours. Then it is cut fine, roll it in roll crumbs and fry it in butter light yellow. A nice gravy is made by taking 2 tablespoonfuls of butter and in it brown 2 tablespoonfuls of flour, then filled up with bouillon, 1 tablespoonful of vinegar, ½ glass red wine, 1 teaspoonful of sugar—all this well cooked.

Now the udder is put into this gravy and served. The gravy must not be too thick.

No. 30. Rindfleisch zu pökeln.

30 Pfd. Rindfleisch,
2 Pfd. Salz,
⅛ Pfd. Salpeter, knapp,
6 Eßlöffel Zucker,
10 Qt. Wasser.

Zubereitung: Wasser, Salz, Zucker und Salpeter werden gekocht; koche es so lange bis ein Ei auf dem scharfen Wasser bleibt und nicht untersinkt. Dieses scharfe Wasser wird heiß auf das Stück Fleisch, welches frisch sein muß, geschüttet. Das Wasser muß 1½ Zoll über dem Fleisch stehen, wenn man es beschwert hat. Es kann 3—4 Wochen darin bleiben, aber in der Zeit öfters wenden, dann immer wieder beschweren. Kleinere Stücke Fleisch brauchen 8—10 Tage in der Lake zu liegen.

No. 30. Corned Beef.

30 lbs. of beef,
2 lbs. of salt,
Scarce ⅛ lb. of saltpetre,
6 tablespoonfuls of sugar,
10 qts. of water.

Preparation: Water, saltpetre, sugar and salt are boiled until an egg will float on the mixture. Then this mixture is poured on to the fresh meat, the liquid must be 1½ inches above the meat after a stone or something heavy is placed on it. The meat may remain in this mixture for 3 to 4 weeks and must be turned once in a while. Smaller pieces need only 8 to 10 days.

No. 31. Rinderpökelfleisch zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Pökelfleisch,
Etwas Suppengrün,
4 Qt. Wasser.

Zubereitung: Ist das Pökelfleisch sehr salzig, so wässere es mehrere Stunden. Stelle das Fleisch mit dem angegebenen Wasser und Suppengrün auf, lasse es 2½ bis 3 Stunden sehr langsam kochen (größere Stücke Fleisch brauchen längere Zeit). Weißkraut-Gemüse ist ein passendes Gericht zu Pökelfleisch. Beim Tranchiren muß man acht geben, daß es gegen den Faden geschnitten wird.

No. 31. Corned Beef for Cooking.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of pickled beef,
Some soupgreens,
4 qts. of water.

Preparation: When the beef is very salty put it into water for a few hours. Put it on the fire with the 4 qts. of water and soupgreens and boil for 2½ to 3 hours slowly. Larger pieces need more time.

Cabbage goes nicely with this beef. In carving, cut against the grain.

No. 32. Rinderpökelfleisch zu räuchern.

Wenn das Fleisch aus der Lake genommen wird, so hängt man es einen Tag an einen kühlen luftigen Ort, dann räuchern.

No. 33. Rinderzunge zu pökeln.

2 Zungen,
¼ Pfd. Salz,
1 Theelöffel Salpeter,
1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Den Schlund schneidet man ab, die Zunge wird in der Haut mit einem scharfen Messer ein paar mal eingeritzt. Salz, Zucker und Salpeter macht man heiß, reibt die Zungen tüchtig ein damit, legt sie so dicht wie möglich in einen Steintopf und beschwert sie mit einem Stein. Man wendet sie jeden Tag. 10—14 Tage müssen sie liegen zum Durchsalzen.

No. 34. Geräucherte, gepökelte oder frische Rinderzunge zu kochen und zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

Zum Kochen:

1 frische oder geräucherte oder gepökelte Rinderzunge,
1 Lorbeerblatt,
6 Pfefferkörner,
2 Nelken,
Etwas Suppengrün,
½ Zwiebel,
3 Qt. Wasser.

Zum Braten:

2 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse Bouillon oder Wasser,
½ Weinglas Rothwein,
½ Theelöffel Zucker,
Saft von ¼ Citrone.

Zubereitung: Die gepökelte Zunge, sollte sie sehr scharf sein, ein paar Stunden im Wasser liegen lassen; auch die frische Zunge, damit der Schleim abgeht; der Schlund wird abgeschnitten. Die geräucherte Zunge läßt man 1 Nacht im Wasser liegen. Nach diesem Verfahren kocht man die Zunge in den 3 Qt. Wasser weich, thut Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Nelken, Suppengrün und Zwiebel mit dazu; ist es eine frische Zunge, etwas Salz. Eine Zunge muß 3 Stunden langsam kochen, ehe sie weich ist. Ist die Zunge weich, so nehme sie aus dem Wasser und ziehe die Haut ab. Man kann die Zunge so serviren oder als Aufschnitt benutzen. Wenn man die Zunge warm und im Ganzen serviren will, so ist sie schöner gebraten. Lege die abgezogene Zunge in eine

No. 32. Smoked Corned Beef.

When the meat is taken out of the brine hang it in a cool place for one day and then smoke it.

No. 33. Pickled Beef Tongue.

2 tongues,
¼ lb. of salt,
1 teaspoonful of saltpetre,
1 tablespoonful of sugar.

Preparation: The throat end is cut off and the skin of the tongue is cut with a sharp knife at several places. Salt, sugar and saltpetre are heated and the tongues rubbed well with the mixture. They are then packed into a jar and weighted with a stone. They must be turned every day. It takes 10 to 14 days to pickle the tongues.

No. 34. Smoked, pickled or fresh Beef Tongue for cooking and frying.

Quantity for 6 People.

For Cooking.

1 fresh or smoked or pickled beef tongue,
1 bay-leaf,
6 pepper-corns,
2 cloves,
Some soupgreens,
½ onion,
3 qts. of water.

For Frying.

2 tablespoonfuls of butter,
1 tablespoonful of flour,
½ cup of bouillon or water,
½ wine glass of red wine,
½ teaspoonful of sugar,
Juice of ¼ lemon.

Preparation: Cut off the throat end and if the pickled tongue is too salty leave it in water for a few hours, the same with fresh tongue to remove the slime or mucous. The smoked tongue is left in water over night. After this is done the tongue is cooked soft in the 3 qts. of water, adding bay-leaf, peppercorns, cloves, soupgreens and onion. If it is a fresh tongue add some salt. It takes 3 hours to cook a tongue soft.

When the tongue is soft, take it out of the water and skin it. You can serve the tongue in this manner or cold and sliced. If you wish to serve the tongue warm and whole, it is nicer to fry it. Put it into a low frying pan, add the

flache Bratpfanne und gebe die Butter dazu, lasse sie 10 Minuten auf beiden Seiten anbraten, thue das Mehl dazu, lasse es ein paar Minuten dämpfen in der Butter. Gebe Bouillon oder Wasser hinzu; ist es Wasser, so gebe ¼ Theelöffel Fleischextrakt, Rothwein, Zucker, Salz, Citronensaft zu diesem und lasse die Zunge noch ¼ Stunde dämpfen beim öfteren Begießen; dann anrichten. Die Sauce streiche durch ein Sieb. Gekochte warme Zunge ist schön als Garnirung für Gemüse. Man schneidet die Zunge in dünne Scheiben und legt diese schuppenartig darum.

No. 35. Ragout von Ochsenzunge.

Zuthaten für 6 Personen.

Zum Kochen:

1 Zunge, geräuchert oder gepökelt, Oder frische Zunge,
3 Qt. Wasser,
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken,
6 Pfefferkörner,
¼ Zwiebel.

Sauce:

3 Eßlöffel Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
½ Qt. Bouillon oder Wasser,
½ Tasse Madeira oder guten Rothwein,
1 Pt. Champignons,
6 Trüffeln,
Saft von einer halben Citrone,
1 Theelöffel Zucker,
Salz,
3 Pfefferkörner, 1 Nelke,
½ Lorbeerblatt,
¼ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Scheibe Citrone.

Zubereitung: Die Zunge wird gerade so gekocht wie bei No. 34. Geräucherte Zunge ist vorzuziehen bei Ragouts. Ist die Zunge weich, so ziehe die Haut ab, schneide die Zunge in feine Scheiben. **Die Sauce ist:** Die Butter braun werden lassen, das Mehl dazu thun, es mit der Butter bräunen lassen, mit Bouillon auffüllen; Salz, Zucker, 3 Pfefferkörner, 1 Nelke, ½ Lorbeerblatt, eine Scheibe Citrone, den Saft von der halben Citrone, Madeira oder Rothwein und das Wasser von den Champignons und dies alles eine halbe Stunde kochen lassen; die Sauce durchsieben. Die Trüffeln schälen, fein hacken, in die durchgesiebte Sauce thun, die Champignons, wenn sie groß sind, in Viertel schneiden, auch in die Sauce; dann die fein geschnittene Zunge dazu und abschmecken. Man darf die Sauce ja nicht scharf machen, wenn die Zunge geräuchert oder gepökelt ist. Das Ragout kann nach Fertigsein noch ¼ Stunde auf dem Ofen dämpfen. Die Sauce muß seimig sein, ja nicht dünn. Das Ragout wird auf einer

given quantity of butter and fry it 10 minutes on both sides, add some flour and let it simmer a few minutes. Now add the bouillon or water, with the water put in ¼ teaspoonful of meat extract, red wine, sugar, salt and lemon juice, and then cook ¼ of an hour while basting it several times. Then serve. The gravy must be strained.

Boiled, warm tongue is nice with vegetables. Cut the tongue into slices and place it around the vegetables like scales.

No. 35. Ragout of Ox Tongue.

Quantity for 6 People.

For Cooking.

1 tongue, smoked or pickled or fresh,
3 qts. of water,
1 bay-leaf,
2 cloves,
6 pepper-corns,
¼ onion.

Sauce.

3 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
½ qt. bouillon or water,
½ cup Madeira or red wine.
1 pt. of champignons,
6 truffles,
Juice from ½ lemon,
1 teaspoonful of sugar,
Salt,
3 pepper-corns, 1 clove,
½ bay-leaf,
¼ teaspoonful of meat extract,
1 slice of lemon.

Preparation: The tongue is cooked the same way as in No. 34. For ragouts the smoked tongue is preferable. When the tongue is soft, skin it and cut it into thin slices.

Gravy: Brown the butter and flour, fill up with bouillon, put in salt, sugar, pepper, 1 clove, ½ bay-leaf, one slice of lemon and the juice of ½ lemon, Madeira or red wine and the water from the champignons. Let it boil for ½ hour and strain.

Peel the truffles, chop them fine and put them into the strained gravy and if the champignons are large cut them into quarters and place them also in the gravy and finally the tongue slices. The gravy must not be too spicy if it is a smoked or pickled tongue. After the ragout has been thus prepared it may stew on the stove for ¼ hour. The gravy must not be too thin and watery.

The ragout is placed on a platter and garnished with warm scallops of puff-paste or meat dumplings.

Platte angerichtet, mit warmen Blätterteighalbmonden und mit Fleischklößchen garnirt.

Von Fleischklößchen ist die Zubereitung:

¼ Pfd. fein gehacktes Kalbfleisch; ¼ Pfd. fein gehacktes Schweinefleisch; 1 eingeweichte, ausgedrückte Semmel; 1 Ei, ein wenig geriebene Zwiebel; Salz und Pfeffer; 1 Eßlöffel fein gehackte Champignons; 1 Theelöffel feingehackte Trüffeln. Dieses alles gut verarbeiten, kleine Klöße formen, in Salzwasser, welches kochen muß, oder Bouillon 10 Minuten langsam kochen lassen, oder man kann sie in Butter gar braten (hellbraun), das Zungenragout damit garniren. Teller und Platte müssen heiß sein beim Serviren.

Besondere Bemerkung: Es ist ein feines Gericht für Gesellschaften.

Meat Dumplings.

¼ lb. fine chopped veal,
¼ lb. fine chopped pork,
1 soaked and pressed out roll,
1 egg,
Some grated onion, salt, pepper,
1 tablespoonful of fine chopped champignons,
1 teaspoonful of fine chopped truffles.

Mix this all very well and form small dumplings, then put them into boiling hot salt water or bouillon and cook for 10 minutes slowly, or fry in butter light brown and place them around the tongue ragout.

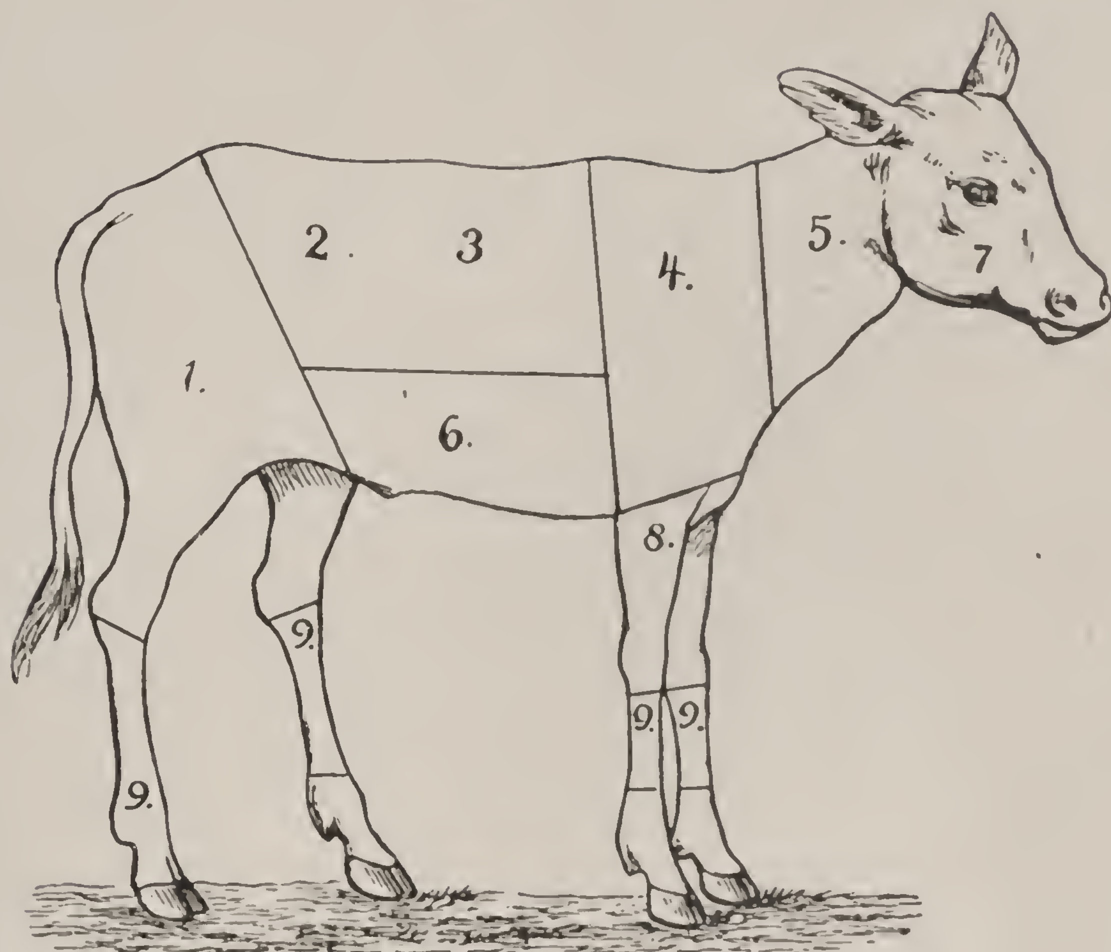
The plates and the platter on which they are served must be hot.

Remarks: This is a fine dish for parties.



3. Abtheilung: Das Kalb.

Third Chapter: VEAL.



1.	Keule.	1.	Leg.
2—3.	Nierenbraten mit Karmonaden.	2—3.	Kidney roast and small chops.
4.	Schulter.	4.	Shoulder.
5.	Hals.	5.	Neck.
6.	Brust.	6.	Breast.
7.	Kopf.	7.	Head.
8.	Dickbein.	8.	Shank Leg.
9.	Vier Beine.	9.	Four Legs.

Zubereitung sämmtlicher Kalbfleischspeisen.
Aussehen des guten Kalbfleisches.

Es muß eine helle weiße Farbe und dichtes, feines Gewebe, ferner reichlich Fett haben und sich kernig anfassen.

Junges, wenige Tage altes Kalbfleisch kaufe nicht, da haufig die Kälber nicht gesund geschlachtet werden. Die Ersparniß an billigem Fleisch wird sich beim Nachwiegen nach der Bereitung unvortheilhaft herausstellen.

Preparation of Veal.
Appearance of Good Veal.

It must be of a white color and a fine firm grain, have plenty of fat.

Do not buy very young veal because those calves are as a rule not healthy. Cheap meat is never economical. Veal is quickly prepared because it does not require long boiling. The bouillon is good for sick people because it contains much gluten.

Das Kalbfleisch ist sehr schnell zuzubereiten, weil es sehr bald gar ist. Die Bouillon eignet sich sehr gut für Krankenspeisen, weil sie reich an Leim ist.

Beste Stücke zum Braten: Die Keule, deren Kalbsnüsse, Kalbsrücken und Kalbsnierenstück.

Kleine Stücke zum Braten: Stücke aus der Keule als Schnitzel, Kalbskoteletten aus den Rippen, Kalbsfilet aus dem Innern des Rückens.

Theile zum Schmoren: Kalbsbrust, Kalbskamm, Kalbsblatt.

Stücke zum Kochen: Dicke Rippe, Hals, Kamm.

Stücke zur Bouillon: Kalbsfüße, Kalbsknochen, Kalbsschwanz, auch mageres Kalbfleisch.

Theile zur Frikassee: Lunge, Hirn, Milch, Brustspitze.

Best Pieces for Roast.
(Leg or Loin.)

The leg with the fricandeau, the fillet, loin and kidney roast.

Small Pieces for Frying.

The chump end of loin for chops, veal-cutlets from ribpiece, fillet.

Pieces for Pot Roast.

The breast, neck, shoulder.

Pieces for Stews.

The thick rib-piece, neck.

Pieces for Bouillon.

The calves' feet, calf-bones, calf-tail also lean meat.

Parts for Fricassee.

Lungs, brain, sweetbreads, breast piece.

No. 1. Kalbskeule.

Zuthaten für 8—10 Personen.

6—8 Pfd. Kalbskeule,
⅛ Pfd. Speck,
⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse süßen oder sauren Rahm,
Salz und Pfeffer,
1½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Keule wird geklopft, mit kochendem Wasser übergossen (das macht das Fleisch schön weiß), aber nicht im Wasser liegen lassen, blos übergießen, und zwar so, daß das Wasser, wie man es gießt, wieder abläuft. Die Keule mit Salz und Pfeffer bestreuen, in die Pfanne legen, den Speck in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen, die Butter in Stückchen auch dazu thun, in den Bratofen stellen; unter öfterem Begießen läßt man den Braten 2 Stunden im Ofen. Ungefähr ½ Stunde vor dem Fertigsein des Bratens thue das Mehl zur Bratenbutter, lasse es 5 Minuten dämpfen, dann gieße etwas Wasser hinzu, und den Rahm immer löffelweise von Zeit zu Zeit auf die Keule. Ist der Braten weich, so lege ihn auf die Platte und siebe die Sauce, welche seimig sein muß, aber nicht dick.

Besondere Bemerkung: Ehe man Mehl an den Braten thut, und hat der Braten viel Kraftbrühe gezogen, so kann man einen Theil davon abgießen und kalt stellen, daß es steif wird, in Scheiben schneiden mit kaltem Bratenaufschnitt, womit man es garnirt. Kalbsbraten kann man auf verschiedene Art verwenden.

No. 1. Leg of Veal.

Quantity for 8—10 People.

6—8 lbs. leg of veal,
⅛ lb. of bacon,
⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
½ cup sweet or sour cream,
Salt, pepper,
1½ cups of water.

Preparation: The meat is pounded, boiling water poured over, i. e., scalded, which makes the meat white; let the water run off immediately. Strew salt and pepper over it, put into pan. Cut the bacon into thin slices and put it on the meat, add the butter and place into oven. Roast for 2 hours, basting frequently. About ½ hour before done put the flour into the gravy and stew 5 minutes, then add water and put the cream on the leg in spoonfuls. When the roast is tender put on platter and strain the gravy which must be smooth.

Remarks: If the roast has much stock, pour some off before adding flour, stand cold and let it jelly. Now cut it into slices and serve with slices of tenderloin. This may be utilized in various ways.

No. 2. Kalbsbraten aufzuwärmen.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Kalbsbraten,
⅛ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. Sardellen,
1 Eßlöffel Kapern, ein wenig Salz,
Saft von ½ Citrone,
(Uebrige Sauce, 1 Theelöffel Mehl zur Sauce).

Zubereitung: Man legt den Braten in eine irdene Schüssel, macht die Sauce heiß, gießt sie über den Braten, deckt die Schüssel zu, stelle sie in einen verschlossenen Topf mit kochendem Wasser, läßt das Wasser 1 Stunde langsam kochen; den Braten übergießt man mit der Sauce. Die Sauce wird gewöhnlich etwas dünn, darum rühre den Löffel Mehl dazu; dann anrichten mit dem Braten. Der Braten darf nicht kochen, sonst wird er trocken.

Den in Scheiben geschnittenen Braten lege in eine mit Butter ausgestrichene Form, thue die halbirten Sardellen und Kapern dazwischen, beträufele ihn mit dem Citronensaft und lege noch etwas Butter in Stückchen dazwischen. Die Form decke zu, stelle sie in kochendes Wasser, ¾ Stunden darin stehen lassen, das Wasser in der Zeit etwas kochen lassen. Das Fleisch in der Form serviren, die übrige Sauce heiß machen und extra mitreichen.

No. 2. Warmed up Veal Roast.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of veal roast,
⅛ lb. of butter,
⅛ lb. of sardelles,
1 tablespoonful of capers,
Some salt,
Juice of ½ lemon,
For the gravy 1 teaspoonful of flour.

Preparation: Put the roast into an earthen dish, heat the gravy, pour it over the roast, cover up the dish, place it into a covered pot with boiling water, let it boil slowly for one hour and baste the roast several times.

The gravy is usually thin, therefore add the flour and serve with the roast; the contents of the dish must not boil, otherwise the roast will become dry. Cut the roast into slices, place them into a buttered form, put the sardelles, capers and bits of butter between them and drip the lemon juice on. Cover up the form, put it into the dish with boiling water and leave it there boiling for ¾ hours. The meat is served in the form, the gravy heated and served with it.

No. 3. Kalbsbraten-Form mit Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kalbsbraten,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
4 große, rohe Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten,
¼ Zwiebel,
Uebrige Sauce oder falsche Sauce.

Zubereitung: Das Fleisch wird in Stückchen geschnitten, die rohen Kartoffeln nebst Zwiebel in Scheiben schneiden. Die Form, welche von Porzellan sein kann, mit Butter ausstreichen; man legt eine Schicht Kartoffeln, eine Schicht Fleisch, Salz, wenig Pfeffer und Zwiebel darauf; so wiederholt man es 2—3 mal. (Obenauf müssen Kartoffeln sein.) Die Bratensauce, welche mit etwas Bouillon oder Wasser verdünnt werden kann, gieße darüber, Sauce und Kartoffel muß gleich sein; kleine Stückchen Butter obenauf, 1½ Stunden im Backofen backen. Sollte man keine übrige Sauce haben, so nehme 1 Eßlöffel Butter und mache sie braun, 1½ Eßlöffel Mehl dazu, mit Wasser oder Bouillon auffüllen, einen halben Theelöffel Fleischextrakt dazu, 3 Eßlöffel Sahne (wenn man hat) dazu thun, durchkochen lassen, über die Form gießen und backen. In der Form serviren.

No. 3. Veal Roast with Potatoes.

Quantity for 6 People.

1 lb. of veal roast,
Salt,
1 pinch of pepper,
4 big, raw potatoes, peeled and cut into thin slices,
¼ onion,
Left-over gravy.

Preparation: The meat is cut into small pieces, placed in 2 or 3 layers alternately with sliced potatoes into a porcelain buttered dish so that the top layer will be potatoes. Season each layer with salt, pepper and a little onion.

The meat gravy which may be diluted with bouillon or water is poured over the whole until level with the potatoes; then put small pieces of butter on top and place into oven for 1½ hours.

If you have no left-over gravy then take 1 tablespoonful of butter, brown it, add 1½ tablespoonfuls of flour, fill up with water or bouillon, add ½ teaspoonful of meat extract, 3 tablespoonfuls of cream (if on hand), boil and pour over the potatoes and meat and bake. Serve in the porcelain dish.

No. 4. Kalbsbratenragout braun.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd Kalbsbraten,
½ Pt. braune Sauce,
1½ Theelöffel Zucker,
1¼ Eßlöffel Essig (Weinessig vorzuziehen),
1 Eßlöffel Butter,
2 Pfeffergurken oder 4 süßsaure, eingemachte Gurken,
1½ Eßlöffel Perlzwiebel, am schönsten eingemachte.

Zubereitung: Hat man keine Bratensauce mehr, so mache eine falsche Sauce nach No. 3. Schmecke sie ab mit Zucker und Essig, schneide die Gurken in zierliche Stückchen, thue sie in die Sauce nebst den Perlzwiebeln. Das Fleisch in schöne Stücke schneiden, in die fertige Sauce, dann gut heiß werden lassen, aber darf nicht kochen, sonst wird das Fleisch hart, thue noch ein kleines Stückchen Butter beim Anrichten in das Ragout.

No. 5. Muscheln (Shells) zu füllen mit Kalbsbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Kalbsbraten,
1½ Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
3 Eßlöffel Weißwein,
Saft von ½ Citrone,
½ Tasse Sahne,
1 Tasse Bouillon oder Wasser mit ¼ Theelöffel Fleischextrakt,
½ Eßlöffel geriebenen Parmesankäse,
1 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Die Butter läßt man vergehen, das Mehl dazu rühren, etwas dämpfen lassen, mit Bouillon oder Wasser auffüllen (bei Wasser ¼ Theelöffel Fleischextrakt dazu thun), Sahne, Weißwein, Salz, Pfeffer, Citronensaft, alles dazu; die Sauce muß durchkochen, und schmecke sie, damit sie nicht zu salzig oder süß oder sauer ist. Den Kalbsbraten fein verhacken, in die Sauce thun. Die Masse muß ziemlich dick sein; thue es in Muscheln, bestreue es mit dem Parmesankäse und Semmelkrumen, kleine Butterstückchen obenauf. Im Backofen zu schöner hellgelber Farbe backen, welches 10 Minuten Zeit nimmt; gleich serviren.

No. 6. Kalbsbratenpudding.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kalbsbraten,
¼ Stück Zwiebel, fein hacken,
3 Theelöffel fein gehackte Petersilie,

No. 4. Veal Roast Ragout—brown.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of veal roast,
½ pt. brown gravy,
1½ teaspoonfuls sugar,
1¼ tablespoonfuls vinegar,
1 tablespoonful butter,
2 gurkins, or
4 sweet-sour pickles,
1½ tablespoonfuls of small pearl onions; pickled ones preferred.

Preparation: If you have no left over gravy then make a false gravy by directions given in No. 3. Add sugar and vinegar according to taste, cut pickles into small pieces and put into the gravy with the onions. Cut the meat into pieces and put it into the hot gravy; it must not boil, otherwise the meat gets hard, put another piece of butter on top and serve.

No. 5. Shells filled with Veal Roast.

Quantity for 6 People.

½ lb. veal roast,
1½ tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
Salt, pinch of pepper,
3 tablespoonfuls of white wine,
Juice from ½ lemon,
½ cup of cream,
1 cup of bouillon or water and ¼ teaspoonful meat extract,
½ tablespoonful of Parmesan cheese, grated,
1 tablespoonful of rolls, grated.

Preparation: The butter melted and flour stirred in, stew it and fill up with water or bouillon (if you take water use ¼ teaspoonful of meat extract), cream, white wine, salt, pepper, lemon juice. The gravy must boil. Taste it. It must not be too salty, neither too sweet nor too sour.

Chop the veal roast and put it into the gravy. The mass must be pretty thick; fill it into the shells, strew it with the Parmesan cheese and roll crumbs and place small pieces of butter on top. Then bake them in the oven to a light yellow color which takes 10 minutes. Serve at once.

No. 6. Veal Roast Pudding.

Quantity for 6 People.

1 lb. veal roast,
⅛ part of an onion chopped fine,
3 teaspoonfuls of parsley, chopped fine.

Gut ⅛ Pfd. Butter,
3 Eier,
1 Theelöffel Parmesankäse,
Salz,
1 Prise Pfeffer,
¼ Tasse süßen Rahm,
1 Semmel (gerieben),
½ Pt. Tomaten oder Sardellensauce.

Zubereitung: Der Kalbsbraten wird fein gehackt. ¾ Theil von der Butter zu Schaum gerührt, die 3 Eigelb dazu, Fleisch, Salz, Pfeffer, Parmesankäse, geriebene Semmel, Rahm und Petersilie alles gut verrühren. Die fein gehackte Zwiebel ein wenig dämpfen lassen in etwas Butter und dazu rühren, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Masse ziehen. Eine verschlossene Blechform mit Butter ausstreichen und mit Semmelkrumen bestreuen, die Masse hineinthun, gut verschließen und 1 Stunde im Wasserbade kochen. Auf heißer Platte gestürzt, angerichtet; mit Sardellensauce oder Tomatensauce überfüllen.

No. 7. Kalbsbraten-Salat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kalbsbraten,
3 Eigelb,
1 Eßlöffel Mehl,
2 Theelöffel Salz,
Etwas Pfeffer,
3 Eßlöffel Weinessig,
1 Theelöffel Mostrich,
¼ Qt. Milch, ½ Eßlöffel Butter,
4 Senfgurken,
2 Eßlöffel Perlzwiebel.

Zubereitung: Milch, Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer, Essig, Butter werden auf dem Ofen zusammen zu einer Sauce gerührt, welches 10 Minuten Zeit nimmt; die Sauce muß schön dick und glatt sein. Der Kalbsbraten wird in dünne und kleine Scheiben geschnitten, ebenfalls die Gurken. Fleisch, Gurken und Zwiebeln werden schichtweise in eine Schüssel gethan und dazwischen thut man immer ein paar Löffel Sauce; obenauf muß es Sauce sein. Der Salat wird mit 3 hartgekochten, in ¼ geschnittenen Eiern garnirt, sieht schön aus.

No. 8. Kalbsrücken.

Zuthaten für 10 Personen.

1 Kalbsrücken, 6—7 Pfd.,
Etwas Salz,
1 Prise Pfeffer,
¼ Pfd. Butter oder gutes Bratenfett,
¼ Pfd. Speck,
1 Tasse Sahne,
2½ Eßlöffel Mehl.

⅛ lb. of butter, heaped,
3 eggs,
1 teaspoonful of Parmesan cheese,
Salt,
1 pinch of pepper,
¼ cup of sweet cream,
1 roll, grated,
½ pt. of tomato or sardelle gravy.

Preparation: The veal roast is chopped fine. Three-fourths of the butter is creamed, and the 3 yolks stirred in, meat, salt, pepper, Parmesan cheese, roll crumbs, cream, parsley all well mixed. The chopped onion cooked in butter for a little while and then stirred in.

The white of egg beaten stiff and also added to the mass. A closed pan or dish buttered and strewn with roll crumbs and the mass put in and boiled in a double boiler for one hour.

Dump the pudding on a hot platter and pour over it tomato or sardelle gravy.

No. 7. Veal Roast Salad.

Quantity for 6 People.

1 lb. veal roast, 3 yolks of eggs,
1 tablespoonful of flour,
2 teaspoonfuls of salt,
Some pepper,
3 tablespoonfuls of wine vinegar,
1 teaspoonful of mustard,
¼ qt. of milk,
½ tablespoonful of butter,
4 mustard pickles,
2 tablespoonfuls of pearl onions.

Preparation: Milk, flour, yolks of eggs, salt, pepper, vinegar, and butter are stirred to a gravy on the stove which takes 10 minutes time till the gravy is thick and smooth. Veal roast and pickles are cut into thin slices. Meat, pickles and onions are put into layers in a dish and between each two layers a few spoonfuls of gravy, so the gravy is on top.

Three hard boiled eggs quartered and placed on or around the salad makes it look nice.

No. 8. Saddle of Veal.

Quantity for 10 People.

6—7 lbs. of veal saddle,
Some salt,
1 pinch of pepper,
¼ cup of butter, or good roast drippings,
¼ lb. of bacon, 1 cup of cream,
2½ tablespoonfuls of flour.

Zubereitung: Den Kalbsrücken läßt man sich vom Fleischer gut herrichten; das Rückgrat läßt man etwas abhacken, damit der Braten nicht hohl in der Pfanne liegt. Man thut den Kalbsrücken häuten, mit Speckstreifen spicken, mit kochendem Wasser abbrühen, Salz und Pfeffer bestreuen und in die Pfanne legen. Die Butter heiß werden lassen, über den Braten gießen, in einem nicht zu heißen Bratofen braten, von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser nachgießen, damit die Butter nicht zu braun wird. Der Braten muß alle 10 Minuten begossen werden, damit er saftig wird. Das Braten wird 1—1½ Stunde Zeit nehmen, bis er schön weich ist. ¼ Stunde vor Fertigsein thue das Mehl dazu und die Sahne; die Sauce muß gesiebt werden bevor anrichten. Die Nieren kann man von dem Kalbsrücken lösen und um den Braten schuppenartig garniren.

Besondere Bemerkung: Die Sauce vom Kalbsrücken kann man auf mehrere Arten zubereiten; anstatt Sahne ¼ Tasse Madeira oder Rothwein und Trüffeln in dünne Scheiben schneiden und dazu thun. Oder mit Champignons und etwas Citronensaft; die Sahne kann man dazu brauchen. Den Rest von diesem Braten kann man auf verschiedene Art verwenden; zu Rouladen, Gulasch, Frikassee oder Fleischklößchen oder eine Form mit dem Braten und Kartoffel. Die Knochen vom Kalbsrücken zerhacke und verwende sie für Bouillon.

Preparation: The saddle of veal is well prepared by the butcher so it does not lie hollow in the pan. Skin and scald the veal and lard it with bacon, then add salt, pepper and put into pan. Heat the butter, pour it over the meat and set it into a medium hot oven. Pour a little water over once in a while so the butter does not get too brown; the roast must be basted every 10 minutes to make it juicy. It requires 1 or 1½ hours to make it tender. One quarter of an hour before done put in the flour and cream. The gravy must be strained before serving. The kidneys may be removed, cut into fine slices, arranged around the roast with the pieces overlapping each other like scales.

Remarks: The gravy may be prepared in various ways. Instead of cream take ¼ cup of Madeira or red wine and cut truffles into thin slices and put into the gravy.

Another way is to take cream and champignons and lemon juice.

The left-over roast may be utilized for ragout, gulash, fricassee, meat dumplings or in a form with roast and potatoes. The bones are chopped and used to make bouillon.

No. 9. Kalbsnierenstück zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Kalbsnierenstück,
Etwas Salz, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter oder gutes Fett,
1 Eßlöffel Mehl,
¼ Tasse Sahne,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch wird geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut; ist die Niere daran, so löse man sie ab. Sollte die Niere sehr fett sein, schneide etwas davon ab und lasse das Fett davon aus, welches man zum Braten benutzen kann. Der Braten wird aufgestellt, mit heißer Butter oder Fett begossen; die Niere legt man dazu, unter vielem Begießen gar braten lassen, von Zeit zu Zeit etwas Wasser dazu gießen, kurz vor Fertigsein das Mehl dazu, ein wenig mitbraten lassen, dann die Sahne. Sollte es zu wenig Sauce sein, so gieße noch etwas Wasser nach, lasse den Braten und Sauce noch ¼ Stunde im Ofen; noch ein paar mal begießen, dann anrichten. Die Sauce durchsieben. Die Niere in Scheiben schneiden, den Braten garniren damit.

No. 9. Calf Kidney Piece for Roast.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of calf kidney piece,
Salt, 1 pinch of pepper,
⅛ lb. of butter or lard,
1 tablespoonful of flour,
¼ cup of cream,
½ cup of water.

Preparation: Pound the meat and salt and pepper it. Cut the kidney off and if it is very fat cut some of the fat off and render it to be used for frying or cooking. The roast is then put on and basted with hot butter or lard; the kidney is put in with the roast. Let it cook until well done and baste it frequently Shortly before it is done add flour to the gravy and then the cream. If there should be too little gravy, add more water and let it boil ¼ hour in the oven. Baste with the gravy several times and serve. The gravy must be strained, the kidney cut in slices and arranged around the roast for garnishing.

No. 10. Gebratene Kalbsnuß.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Kalbsnuß,
1 Stückchen Speck zum Spicken,
⅛ Pfd. Butter,
½ Tasse Sahne,
1 Tasse Wasser,
1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Der Braten wird gehäutet und tüchtig geklopft. Der Speck in Streifen geschnitten und der Braten damit gespickt. Verfahre beim Braten gerade so wie bei No. 9. Der Braten braucht 1—1¼ Stunden Zeit.

No. 11. Gefüllte Kalbsbrust.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Kalbsbrust,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter zum Braten.

Zur Füllung.

½ Pfd. gehacktes Rindfleisch oder Kalbfleisch,
½ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
1½ Eingeweichtes Milchbrod,
1 Eßlöffel Butter,
Saft von ¼ Citrone,
¼ Theelöffel geriebene Zwiebel,
2 Eier,
Etwas Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Theelöffel fein gehackte Petersilie.

Zubereitung: Das Fleisch wird etwas geklopft, abgewaschen, einen Einschnitt zwischen Knochen und Fleisch machen, mit ¼ Theelöffel Salz es ausreiben. Rindfleisch, Schweinefleisch, ausgepreßtes Milchbrod, 1 Eßlöffel Butter, Eier, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Citronensaft und Petersilie, alles gut zusammen verarbeiten. Die Kalbsbrust füllen damit und zunähen. Das ⅛ Pfd. Butter läßt man heiß werden, legt die gefüllte Kalbsbrust hinein und bratet sie ein wenig an; thut 2 Eßlöffel Mehl dazu, bestreut die Brust mit etwas Salz und läßt sie mit dem Mehl 10 Minuten dämpfen. Dann gießt man 1 Tasse Wasser hinzu, läßt die Kalbsbrust 1½ Stunde unter vielem Begießen schmoren. Beim Anrichten thut man die Sauce sieben.

No. 12. Geschmorte Kalbsbrust mit Bier.

Zuthaten für 6 Personen.

5 Pfd. Kalbsbrust,
Salz,
4 Pfefferkörner,
2 Nelken,

No. 10. Roasted Leg of Veal.

Quantity for 6 People.

3 lbs. leg of veal,
1 small piece of bacon for larding.
⅛ lb. of butter,
½ cup of cream,
1 cup of water,
1 tablespoonful of flour.

Preparation: The meat is skinned and pounded, larded with bacon. It takes 1 to 1¼ hours to cook it. Prepare it just the same as directed in No. 9.

No. 11. Filled Breast of Veal.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of breast of veal,
Salt, 1 pinch of pepper,
⅛ lb. of butter for roasting.

The Filling.

½ lb. of chopped beef or veal,
½ lb. of chopped pork,
1½ soaked rolls,
1 tablespoonful of butter,
Juice from ¼ lemon,
¼ teaspoonful of grated onion,
2 eggs,
Salt, 1 pinch of pepper,
2 teaspoonfuls of fine chopped parsley.

Preparation: The meat is pounded a little, washed and a cut is made between meat and bone and ¼ teaspoonful of salt rubbed in. The filling well mixed and put into the cut, then sewed up. The ⅛ lb. of butter is heated, the meat put in and roasted a little, then add 2 tablespoonfuls of flour, strew with salt and pepper, let it cook 10 minutes.

Now pour in 1 cup of water, roast for 1½ hours, basting frequently. Strain the gravy and serve.

No. 12. Breast of Veal with Beer.

Quantity for 6 People.

5 lbs. of breast of veal,
Salt,
4 pepper-corns,
2 cloves,

1 Lorbeerblatt,
½ kleine Zwiebel,
3 dünne Scheiben von 1 Citrone,
3 Eßlöffel Mehl,
⅛ Pfd. Butter, gut,
1 Flasche Bier.

Zubereitung: Diese Kalbsbrust soll mehr Spitze sein, da das Fleisch dicker ist und nicht so viel Haut und Knochen wie das Mittelstück von der Kalbsbrust hat; es wird geklopft und mit einem weißen Bindfaden zur guten Form gebunden. Das Fleisch wird in dem ⅛ Pfd. Butter auf allen Seiten schön gelb angebraten; ist dieses geschehen, so thue es auf ein Gefäß, thue das Mehl in die Butter, die Zwiebel in Scheiben dazu und bräunlich dämpfen, mit dem Bier auffüllen und alle Gewürze dazu thun, durchkochen lassen, das Fleisch hinzu thun und zudecken; 2 Stunden im Backofen langsam unter öfterem Wenden und Begießen schmoren lassen. Will man kein Bier dazu brauchen, so nehme Wasser. Die Sauce muß seimig sein; sollte sie zu dick werden, so gieße Bier oder Wasser nach. Die Sauce muß man sieben. Den Braten kann man mit Citronenscheiben garnieren.

No. 13. Kalbskopf-Ragout.

Zuthaten für 6—8 Personen.

1 Kalbskopf mit Gehirn und Zunge,
½ Pfd. Rindfleisch,
½ Pfd. Kalbfleisch,
¼ roher Schinken,
6 Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter,
1 Stückchen Esdragon,
1 Stückchen gelbe Rübe,
1 Stückchen Sellerie,
1 Stückchen Kohlrabi,
1 Petersilienwurzel,
½ Tomate,
Salz,
½ Pt. Rothwein,
⅛ Pfd. Butter,
1 Zwiebel,
⅛ Pfd. Mehl,
1 Prise Paprika,
¼ Pt. Madeira,
Saft von ¼ Citrone,
1 Theelöffel Zucker,
4 hartgekochte Eier (in ⅛ schneiden).

Zubereitung: Der Kalbskopf wird in der Mitte gespalten. Das Gehirn nimmt man heraus, thut es wässern. Die Zunge schneidet man heraus, ebenfalls wässern. Von dem Kopf trennt man noch die Haut ab, bürstet sie weiß in Wasser, weichkochen, ebenfalls die Zunge. Man thut den kleingehauenen Kopfknochen mit dazu, alles angegebene Suppengrün, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Esdragon, und kocht es 2 Stunden. Die Bouillon muß ungefähr auf

1 bay-leaf,
½ small onion,
3 thin slices of lemon,
3 tablespoonfuls of flour,
⅛ lb. of good butter, heaped,
1 bottle of beer.

Preparation: This breast of veal must not have so many bones or skin and must be thicker than a piece from the middle breast. It must be pounded and tied with a white string into a good shape. Then it is roasted in the butter a nice brown color on all sides. When this is done put the meat into a dish. Put the flour and sliced onion into the butter, cook them brown and fill up with the beer, then add all the spices, put in the meat and bake in oven slowly for 2 hours, turn over occasionally, and baste with gravy. If you don't like beer use water. The gravy must not be too thin, if it gets too thick, add more water or beer, strain it. Garnish the roast with slices of lemon.

No. 13. Calf's Head Ragout.

Quantity for 6—8 People.

1 calf's head with brain and tongue,
½ lb. of beef,
½ lb. of veal,
¼ lb. of raw ham,
6 pepper-corns,
2 bay-leaves,
1 piece of tarragon,
1 piece of carrot,
1 piece of celery,
1 piece of kohlrabi,
1 piece of parsley root,
½ of tomato,
Salt,
½ pt. red wine,
⅛ lb. of butter,
1 onion,
⅛ lb. of flour,
1 pinch of paprika,
¼ pt. of Madeira,
Juice from ¼ lemon,
1 teaspoonful of sugar,
4 hard boiled eggs cut into ⅛ths.

Preparation: The calf's head is split in half, the brain and the tongue taken out and watered. Take the skin off the calf's head, brush the skin with water until it is white, then boil it with the

1½—2 Qt. eingekocht sein. Ist die Kopfhaut gar, so schneidet man sie in schöne egale viereckige Stücke. Die Haut zieht man ab von der Zunge, diese in Scheiben schneiden, in eine Schüssel thun, übergießt die geschnittene Kopfhaut und Zunge mit dem angegebenen Rothwein, ein wenig Salz und Pfeffer dazu. Rindfleisch, Kalbfleisch und Schinken und die Zwiebel, schneidet alles dieses in Stücke, bratet es in ⅛ Pfd. Butter braun, thut das ⅛ Pfd. Mehl dazu, läßt es ein wenig dämpfen, gießt die fertige Kalbskopfbouillon dazu und den angegebenen Madeira. Läßt es 2 Stunden sehr langsam kochen, dann wird die Sauce durchgesiebt; das Fett nimmt man ab, schmeckt die Sauce, so daß sie einen guten Geschmack hat, legt die geschnittene Kopfhaut und Zunge in die Sauce; etwas Citronensaft und Zucker dazu. Richtet das Ragout auf heißer Platte an. Das Gehirn bratet man in Butter hellgelb, schneidet es in Stücke und garnirt das Ragout damit, ebenfalls mit warmen Blätterteighalbmonden und Eierstücken. Es ist ein sehr feines Zwischengericht.

No. 14. Kalbszunge.

Zuthaten für 6 Personen.

Zum Kochen:

3 Kalbszungen,
Salz, 2 Qt. Wasser,
6 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
2 Nelken,
1 Scheibe Citrone, ¼ Zwiebel.

Sauce:

½ Tasse saure Sahne,
⅛ Pfd. Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Citronensaft,
2 Eßlöffel Kapern,
¼ Theelöffel Zucker,
2 Eigelb,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Zungen, welche frisch sein müssen, werden gewaschen, in 2 Qt. Wasser, Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblatt, Citronenscheibe, Nelken weich gekocht. Die Haut abziehen, die Zunge in Scheiben schneiden.

Die Sauce ist: Butter vergehen lassen, das Mehl dazu, mit Bouillon auffüllen, Citronensaft, Sahne, Zucker, Kapern dazu, durchkochen lassen. Die geschnittene Zunge in der Sauce heiß werden lassen, mit den 2 Eigelb abziehen; anrichten. Die Sauce muß seimig sein. Man kann die Zunge in Scheiben schneiden, salzen, in Eigelb tauchen, mit Semmelkrumen bestreuen, in Butter braten.

tongue until tender. Put in the chopped head bones, all given soupgreens, salt, pepper-corns, bay-leaf, tarragon and boil for 2 hours. The bouillon must be boiled down to 1½ or 2 qts.

When the skin is done cut it into squares. The tongue is skinned and cut into slices. Both are put into a dish and red wine, salt and pepper added.

Beef, veal, ham and onion are cut into pieces and fried in ⅛ lb. of butter, brown, add ⅛ lb. of flour, cook a little and fill up with the calf's head bouillon and Madeira and cook slowly for 2 hours. The gravy must be strained, the fat taken off and then seasoned. Put into it the pieces of head skin and tongue, some lemon juice and sugar. Serve the ragout on a hot platter. Fry the brains light yellow, cut it in pieces and put these around the ragout also scallops of pastry and the ⅛ths of eggs. It is a fine side dish.

No. 14. Calf's Tongue.

Quantity for 6 People.

Cooking.

3 calf's tongues,
Salt, 2 qts. of water,
6 pepper-corns,
1 bay-leaf,
2 cloves,
1 slice of lemon, ¼ onion.

The Gravy.

½ cup of sour cream,
⅛ lb. of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
2 tablespoonfuls of lemon juice,
2 tablespoonfuls of capers,
¼ teaspoonful of sugar,
2 yolks of eggs,
Salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: The tongues must be fresh and are washed well, cooked tender in 2 qts. of water with all given ingredients. Then skinned and cut into slices.

The Gravy: Butter is heated, flour stirred in, bouillon added and cooked well with lemon juice, cream, sugar and capers.

The slices of tongue put in and heated, the yolks of eggs stirred in and then served. The gravy must not be too thin. The slices of tongue may be salted, dipped into yolks of eggs and roll crumbs and fried in butter.

No. 15. Kalbsgehirn.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Kalbsgehirne, etwas Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Ei,
½ Tasse geriebene Semmel,
1 Qt. Wasser.

Zubereitung: Das Kalbsgehirn wird gewässert. Ein Quart Wasser wird zum kochen gebracht, das Gehirn hineingethan, etwas ziehen lassen, ungefähr 5 Minuten lang, dann herausnehmen; die kleinen Adern und Haut entfernen, so daß das Kalbsgehirn schön weiß ist; etwas salzen, ein wenig Pfeffer dazu. Das Ei gut verschlagen; das Gehirn mit Ei bestreichen, paniert in Semmelkrumen, in heißer Butter braten zu goldgelber Farbe.

Besondere Bemerkung: Wenn man das Kalbsgehirn paniert hat, kann man es mit Citronensaft beträufeln und dann braten. Oder man servirt es mit Citronenscheiben.

No. 16. Kalbsfrikassee.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Kalbsbrustspitze,
2 Qt. Wasser
¼ Zwiebel, Salz,
4 Pfefferkörner, 2 Nelken,
½ Lorbeerblatt.

Zur Sauce:

3 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl und Bouillon,
2 Eigelb,
1 Weinglas Weißwein.

Zubereitung: Das Fleisch wird in schöne Stücke geschnitten, der Knorpel bleibt daran, mit heißem Wasser ½ Minute übergießen, dann sofort das Wasser wieder ablaufen lassen. Mit den 2 Qt. Wasser wird das Fleisch aufgestellt, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken dazu gethan und weich gekocht. Die Bouillon koche auf ¾ Qt. ein, damit sie sehr kräftig wird. Es nimmt eine Stunde Zeit das Fleisch gar zu kochen.

Die Sauce: Lasse die Butter zerlaufen, thue das Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen, Butter und Mehl muß weiß bleiben, unter Rühren gieße die Bouillon von dem Kalbfleisch nach und nach zu, so daß es eine schöne glatte seimige Sauce giebt. Den Weißwein dazu, eine Minute kochen lassen, mit den 2 Eigelb die Sauce abrühren, darf aber nicht mehr kochen. Die heißgestellten Fleischstücke in die Sauce thun und anrichten. Dick gekochter Reis, in Wasser und Bouillon gekocht, paßt sehr gut dazu.

Man kann Frikassee und Reis auf einer Platte serviren, thue das Fleisch in die Mitte der Platte, den Reis als Rand garniren.

No. 15. Calf's Brains.

Quantity for 6 People.

3 calves' brains,
Some salt,
1 pinch of pepper,
1 egg,
½ cup of grated rolls,
1 qt. of water.

Preparation: The calf's brains are watered. One quart of water is brought to boil, the brains put in and boiled for 5 minutes, then taken out and the small veins and skin removed, then salt and pepper. Beat the egg well, dip the brains in and then in roll crumbs and fry in hot butter, golden yellow.

Remarks: When the brains have been thus prepared drip a few drops of lemon juice on and then bake. Lemon slices may be placed around.

No. 16. Veal Fricassee.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. breast of veal (point),
2 qts. of water,
¼ onion,
Salt,
4 pepper-corns,
2 cloves,
½ bay-leaf.

Gravy.

3 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour and bouillon,
2 yolks of eggs,
1 wineglassful of white wine.

Preparation: The meat is cut into nice pieces, the cartilage stays on, scald it so that the water runs off immediately. With the 2 qts. of water and all other things added it is boiled tender. Boil down the bouillon to ¾ of a quart so it is very strong. It takes 1 hour to cook the meat done.

The Gravy.

Heat the butter, put in the flour and stew a little. Butter and flour must remain white, stir in the veal bouillon gradually that the gravy may become smooth. Then add the white wine and cook 1 minute, then stir in the yolks of eggs and stop cooking. The heated pieces of meat are put into the gravy and served. Thick rice cooked in water or bouillon is nice with this. Place the meat in the middle of the platter and the rice around it.

No. 17. Kalbsgulasch.

Zuthaten für 6 Personen.

2¼ Pfd. Kalbfleisch,
1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter,
Salz,
1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch wird in 1½ Zoll lange und 1½ Zoll dicke Stückchen geschnitten. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in der Butter dämpfen, nicht gelb werden lassen; geschnittenes Fleisch dazu, 10 Minuten dämpfen lassen. Dann das Mehl, Salz und Pfeffer dazu, abermals dämpfen lassen, ungefähr 5 Minuten lang. Dann das Wasser zugießen, den Topf zudecken, das Fleisch weich schmoren lassen auf dem Ofen, aber öfters mal umrühren; es wird 1½ Stunden Zeit brauchen bis es gar sein wird. Gulasch darf nicht sehr saucig sein.

No. 18. Unpanierte Kalbskoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Kalbskoteletts,
⅛ Pfd. Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Tasse Sahne,
Saft von ¼ Citrone,
½ Eßlöffel Kapern, ½ Eßlöffel Mehl,
½ Theelöffel Fleischextrakt, wenn es nöthig,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Koteletts werden vom Rücken des Kalbes getrennt. Ein jedes Kotelett soll einen Rippenknochen haben. Das Kotelett wird geklopft, wieder rund geformt, mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Koteletts hinein thun, auf beiden Seiten hellbraun braten lassen, auf eine Platte legen. In die Kotelettbutter ½ Eßlöffel Mehl thun und ein wenig bräunen lassen; sollte es zu viel Butter zur Sauce sein, so gieße, ehe das Mehl dazu kommt, ein wenig ab; füge zu Butter und Mehl eine Tasse Wasser und etwas Salz, wenn es nöthig ist; dazu den Citronensaft und die Sahne. Die Kapern reibe durch ein Sieb und thue sie mit in die Sauce, lege die Koteletts in die Sauce, decke die Pfanne zu, lasse Koteletts und Sauce noch 10 Minuten schmoren und richte sie an. Sollte die Sauce zu hell sein, so thue ½ Theelöffel Fleischextrakt dazu.

Besondere Bemerkung: Wer den Geschmack von Kapern und Citronensaft nicht liebt, kann die Sauce ohne dieses bereiten, auch Sahne kann man weglassen. Will man sie fein haben, so thue Champignons, feingeschnittene Trüffeln und 2 Eßlöffel Madeira zur Sauce, lasse aber Kapern, Sahne, Citronensaft weg.

No. 17. Veal Gulash.

Quantity for 6 People.

2¼ lbs. of veal,
1 small onion,
1 tablespoonful of butter,
Salt,
1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of flour,
1 cup of water.

Preparation: The meat is cut into 1½ inch squares. The onion is cut into small cubes and fried light yellow in the butter, the meat is then added and stewed 10 minutes, add the flour, salt and pepper, stew 5 minutes more. The water is then poured in and covered up, put into the oven and cooked until done. Stir it once in a while and let it cook 1½ hours. Gulash must not be too juicy.

No. 18. Unbreaded Veal Cutlets, (Chops).

Quantity for 6 People.

3 lbs. veal chops,
⅛ lb. of butter,
Salt,
1 pinch of pepper,
½ cup of cream,
Juice from ¼ lemon,
½ tablespoonful of capers,
½ tablespoonful of flour,
½ teaspoonful of meat extract if necessary,
1 cup of water.

Preparation: The cutlets are cut from the back, each one containing a bone. It is pounded, bent into a round shape again and strewn with salt and pepper. The butter is heated, the cutlets put in and fried brown on both sides, then put on platter. Put into the butter the ½ tablespoonful of flour and brown it. Should there be too much butter, pour some out, then pour into the butter and flour one cup of water, salt if necessary, lemon juice and cream. Press the capers thru a sieve and stir into the gravy. Put the cutlets into this gravy, cover the pan and fry 10 minutes, then serve. If the gravy is too light brown add the ½ tablespoonful of meat extract.

Remarks: Anyone who does not like the taste of capers and lemon juice may leave them out, also the cream. If you wish the gravy very fine leave off the above and add fine chopped or cut champignons and truffles and 2 tablespoonfuls of Madeira.

No. 19. Panierte Kalbskoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Kalbskoteletts,
1 Ei,
1 Eßlöffel Milch, Salz, Pfeffer,
Semmelkrumen oder Crackers,
⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Die Koteletts werden geklopft, wieder rund geformt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Das Ei wird mit der Milch gut verschlagen; hat man Eiweiß stehen, so gebrauche dieses mit ein wenig Milch, ziehe das Kotelett durch's Ei und paniere es gut auf beiden Seiten in den Semmel- oder Cracker-Krumen. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Koteletts hellbraun darin braten und öfters wenden. Die gebratenen Koteletts thue auf eine Platte.

Die Sauce ist: ¼ Eßlöffel Mehl in die Kotelett-Butter, ein wenig dämpfen lassen, ½ Tasse Wasser dazu, durchkochen lassen, noch etwas Salz, wenn es nöthig ist, die Sauce über die Koteletts gießen; mit Citronenscheiben garniren und serviren.

No. 19. Breaded Veal Cutlets.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of veal cutlets,
1 egg,
1 tablespoonful of milk,
Salt, pepper,
Roll crumbs, or cracker crumbs,
⅛ lb. of butter.

Preparation: The cutlets are pounded, formed round again, strewn with salt and pepper. The egg is mixed well with milk, in case you have some white of egg left over, take that with milk, draw or dip the cutlets into it, then into the roll or cracker crumbs and place them into the hot butter to brown on both sides. Put the fried cutlets on a platter.

The Gravy: ¼ tablespoonful of flour into the hot cutlet butter and cook with a half cupful of water, pour over cutlets, garnish with lemon slices and serve.

No. 20. Kalbskoteletts als feine Zwischenspeise.

Zuthaten für 6—8 Personen.

3 Pfd. Kalbskoteletts,
1 Pfd. Kalbsmilch,
½ Pfd. gekochte Kalbszunge,
1 Pint-Büchse Champignons,
1 kleine Büchse Trüffeln,
Salz, Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse,
1 Eßlöffel Krebsbutter.

Zubereitung: Die Koteletts werden geklopft, gesalzen und gepfeffert. In ⅛ Pfd. Butter auf beiden Seiten schnell hellbraun gebraten. Die Zunge wird im Wasser mit Salz, 1 Stückchen Zwiebel, 4 Pfefferkörnern, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt weich gekocht. Die letzte ¼ Stunde, ehe die Zunge ganz weich ist, thue die Kalbsmilch mit dazu. Ist Kalbsmilch und Zunge weich, nimm es auf ein Brett; die Haut von beiden abziehen, Zunge und Kalbsmilch in Würfel schneiden.

Die Sauce ist: In die Kotelettbutter thue 2 Eßlöffel Mehl, lasse es ein wenig dämpfen, gieße von der Bouillon nach, worin Zunge und Kalbsmilch gekocht ist, ein wenig von dem Champignon-Wasser, ¼ Weinglas Rothwein, 1 Eßlöffel Citronensaft und 1 Theelöffel Zucker dazu; koche die Sauce ¼ Stunde. Durch ein Sieb gießen; die Champignons und fein geschnittene Trüffeln in die Sauce und die in Würfel geschnittene Zunge und Kalbsmilch auch dazu, heiß werden lassen. Die ge-

No. 20. Veal Cutlets as a fine Side-Dish.

Quantity for 6—8 People.

3 lbs. of veal cutlets,
1 lb. of sweetbreads,
½ lb. of boiled calf's tongue,
1 pt. can of champignons,
1 small can of truffles,
Salt, pepper,
⅛ lb. of butter,
1 tablespoonful of Parmesan cheese,
1 tablespoonful of crab butter.

Preparation: The cutlets are pounded, salted and peppered and fried light brown in ⅛ lb. of butter on both sides.

The tongue is cooked well done in water with salt, a piece of onion, 4 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf; ¼ hour before done put in the sweetbreads. When both are done skin them and chop them or cut them into cubes.

The gravy: Put 2 tablespoonfuls of flour into the cutlet butter, stew a little while, then add bouillon in which the tongue and sweet-breads were cooked, add some of the champignon water, a wine glass of red wine, 1 tablespoonful of lemon juice, 1 teaspoonful of sugar and cook for ¼ hour, strain and put champignons, truffles, sweetbreads and tongue in and heat.

braten Koteletts in eine längliche oder runde Form legen, mit Parmesankäse bestreuen und Krebsbutter beträufeln. Das fertige Ragout wird über die Koteletts gefüllt, im Backofen ¼ Stunde backen lassen. In der Form servirt, ist dieses ein sehr feines Gericht.

Put the cutlets into an oblong or round dish, strew with Parmesan cheese, drip some crab butter over. The ragout is poured over them and the whole is baked in the oven for ¼ hour and when served in this form it is a very fine dish.

No. 21. Gehacktes Kalbskotelett.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Kalbskoteletts,
Salz, Pfeffer,
1—2 Eier,
Etwas Mehl,
⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Die Kalbskoteletts werden mit einem kleinen Fleischbeil gehackt, so daß sich das Fleisch vom Rippenknochen löst; alle Sehnen und Haut entfernen. Das gehackte Fleisch zu einer runden Form an den Kotelettknochen pressen. Das Ei gut verschlagen. Das Kotelett mit Salz und Pfeffer bestreuen, vorsichtig in das Ei tauchen und mit etwas Mehl bestreuen. Die Butter sehr heiß werden lassen, die gehackten Koteletts auf beiden Seiten hellbraun braten. Man muß sehr vorsichtig damit umgehen, damit die Koteletts nicht zerfallen. Auf eine heiße Platte legen, ½ Tasse Wasser zur Kotelett-Butter gießen, etwas Salz dazu, wenn nöthig, durchkochen lassen, die Sauce über die Koteletts gießen, mit Citronenscheiben garniren, und so serviren.

No. 21. Chopped Veal Cutlets.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of veal cutlets,
Salt, pepper,
1—2 eggs,
Some flour,
⅛ lb. of butter.

Preparation: The cutlets are chopped and cut off the rib-bone. Remove all tendons and skin and shape the chopped meat round and press it against the bone. Beat the egg well. Salt and pepper the cutlets, dip carefully into the egg and flour. Now heat the butter and fry the cutlets in it light brown on both sides. Handle them carefully so they will not fall apart, then take them out and place them on a hot platter. Put ½ cup of water into cutlet butter, salt if necessary and cook, pour over cutlets, garnish with lemon slices and serve.

No. 22. Paniertes gebratenes Kalbsschnitzel.

Zuthaten für 6 Personen.

2¼ Pfd. Kalbsfleisch,
Salz, Pfeffer, ½ Eßlöffel Mehl,
1 Ei oder 2 Eiweiß, ¾ Tasse Wasser,
1 Eßlöffel Milch,
1 Tasse geriebene Semmel oder Crackers,
⅛ Pfd. Butter, oder halb Butter und halb Fett.

Zubereitung: Das Fleisch zur Schnitzel muß von der Keule sein. Dasselbe wird in ¾ Zoll dicke Scheiben geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert. Das Eiweiß oder Ei mit der Milch gut verschlagen, die Fleischstücke hindurchgezogen, paniert in den Semmelkrumen oder Crackers. Die Butter heiß werden lassen, die Schnitzel auf beiden Seiten hallbraun braten, welches 10 Minuten Zeit braucht; sie dürfen innen nicht roh sein. ½ Eßlöffel Mehl in der Bratenbutter oder in Fett etwas dämpfen lassen, ¾ Tasse Wasser dazu; Salz, wenn nöthig. Es durchkochen lassen, die Sauce über das Fleisch gießen, mit Citronenscheiben garniren und so serviren.

No. 22. Breaded Veal Chops.

Quantity for 6 People.

2¼ lbs. of veal,
Salt, pepper,
½ tablespoonful of flour,
1 or 2 whites of egg,
¾ cup of water,
1 tablespoonful of milk,
1 cup of roll or cracker crumbs,
⅛ lb. of butter or half butter and half lard.

Preparation: The meat for this must be from the loin or leg. It is cut into ¾ inch slices, pounded, salted and peppered. Beat the white of egg well or take egg and milk, dip the pieces of veal in and then into the roll or cracker crumbs. Fry them brown in the butter or lard, this will require 10 minutes. They must not be rare inside. For the gravy put ½ tablespoonful of flour into the lard or butter, brown and add ¾ cup of water; cook well then pour over the meat, garnish with lemon slices and serve.

No. 23. Wiener Kalbsschnitzel.

Zuthaten für 6 Personen.

2¼ Pfd. Kalbfleisch, von der Keule,
Salz, Pfeffer,
2 Eier,
Mehl,
Saft von ½ Citrone,
⅛ Pfd. Butter, 6 Eier.

Zubereitung: Das Fleisch wird in 6 Scheiben, ¾ Zoll dick, geschnitten, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut. Das Ei gut verschlagen, die Fleischstücke durchziehen und mit etwas Mehl bestreuen. Die Butter heiß werden lassen; die Schnitzel auf beiden Seiten hellbraun braten; während dem braten mit Citronensaft beträufeln, nach Fertigsein auf eine heiße Platte legen. ½ Tasse Wasser zur Butter, Salz, wenn nöthig, durchkochen lassen und über die gebratenen Schnitzel gießen. Die Eier werden in ein wenig Butter gebraten und auf das Fleisch vorsichtig gelegt, damit das Eigelb nicht zerrinnt.

No. 23. Vienna Veal-schnitzel, (Veal Cutlets).

Quantity for 6 People.

2¼ lbs. of veal from the leg.
Salt, pepper,
2 eggs,
Flour,
Juice from ½ lemon,
⅛ lb. of butter, 6 eggs.

Preparation: The veal is cut into six ¾ inch thick slices, pounded, salted, peppered. Beat the eggs well, dip the meat into it and then strew with flour. Heat the butter and fry the slices light brown on both sides. While they fry drip the lemon juice on. When well done put them on a hot platter. Make the gravy with ½ cup of water poured into frying butter and salt if necessary, cook and pour over the cutlets. The eggs are fried and placed on each cutlet carefully so the yolk does not run out.

No. 24. Kalbsschnitzel a la Holstein.

Zuthaten für 6 Personen.

2¼ Pfd. Kalbfleisch, von der Keule,
2 Eier, Salz, 1 Prise Paprika,
⅛ Pfd. Butter, 4 Eier, hart gekocht,
2 Eßlöffel gehackte eingemachte rothe Rüben,
1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln,
1 Eßlöffel Kapern,
1 kleine eingemachte Gurke,
6 Sardellen,
6 Scheiben oder 6 Achtel Citronenstücke,
¼ Eßlöffel Mehl, ¾ Tasse Wasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Das Fleisch wird in 6 Scheiben, ½ Zoll dick, geschnitten. Mit Salz und Paprika bestreut, das Ei gut verschlagen, das Fleisch durchziehen. Die Butter heiß werden lassen und auf beiden Seiten hellbraun braten. Auf eine Platte legen, ¼ Eßlöffel Mehl zur Bratenbutter, mit ¾ Tasse Wasser auffüllen. ½ Theelöffel Fleischextrakt, Salz, wenn nöthig; die Sauce durchkochen lassen. Dieselbe Sauce über das Fleisch gießen. Die hartgekochten Eier fein hacken, Eigelb extra und so Eiweiß. Die Sardellen wässern, in die Hälfte der Länge nach theilen, und rund rollen. Die fertig gebratenen Schnitzel werden garnirt. Man richtet Alles in kleinen zierlichen Häufchen auf den Schnitzel an; fein gehackte rothe Rüben, fein gehackte Zwiebel, Gurke, Eiweiß und Eigelb, Citronenstückchen oder -Scheibe; Sardellen rollen in der Mitte der Citrone, die Häufchen darum, die Kapern einzeln dazwischen. Es muß schnell und doch geschmackvoll hergerichtet werden.

No. 24. Veal Cutlet or Schnitzel a la Holstein.

Quantity for 6 People.

2¼ lbs. of veal from the leg.
2 eggs,
Salt,
1 pinch of paprika,
⅛ lb. of butter,
4 hard boiled eggs,
2 tablespoonfuls of beets, pickled, chopped,
1 tablespoonful of onions,
1 tablespoonful of capers,
1 small pickle, 6 sardelles,
6 slices or six eighths of a lemon.
¼ tablespoonful of flour,
¾ cup of water,
½ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The meat is cut into six ½ inch thick slices, strewn with salt and paprika and dipped into well beaten egg. The butter is heated and the meat fried brown on both sides, then put on a hot platter. The ¼ tablespoonful of flour stirred into the butter and ¾ cup of water poured in with ½ teaspoonful of meat extract and salt, if necessary, then boiled and poured over the meat.

The hard boiled eggs are chopped fine, the white separate from the yellow. The sardelles are watered and cut into halves lengthwise, then rolled up. Now arrange your dish neatly, little heaps of beets, onions, pickle, white and yellow of egg, lemon slices on each cutlet. The rolled sardelles in the middle of the lemon slice, heaps of the rest around each and the capers single in between.

No. 25. Kalbsschnitzel in Weißwein.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Kalbfleisch, von der Keule,
⅛ Pfd. Butter, Salz, Pfeffer,
1 Kohlrabi, in zierliche Stückchen geschnitten,
½ gelbe Rübe, in zierliche Stückchen geschnitten,
½ Petersilienwurzel, in zierliche Stückchen geschnitten,
⅛ Sellerieiwurzel, in zierliche Stückchen schnitten,
10 kleine Stückchen Blumenkohl,
½ Pint Weißwein,
1 Tasse Wasser, 2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Das Fleisch wird in ¾ Zoll dicke Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert. Die Butter heiß werden lassen, auf beiden Seiten die Fleischstücke hellbraun anbraten und auf eine Platte legen. In der Schnitzelbutter 2 Eßlöffel Mehl etwas bräunen lassen, mit Wasser und Wein auffüllen, die sehr fein geschnittenen Gemüse dazu, nebst Salz; das Gemüse ziemlich weich werden lassen, die gebratenen Kalbsschnitzel dazu, 20 Minuten in der Sauce langsam kochen lassen. In einer Schüssel Fleisch, Gemüse und Sauce zusammen anrichten. Es schmeckt sehr gut. Die Sauce darf nicht dick sein.

No. 25. Veal Cutlets in White Wine.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of veal from the leg.
⅛ lb. of butter,
Salt, pepper,
1 kohlrabi, cut into dainty pieces,
½ carrot, cut into dainty pieces,
½ parsley root, cut into dainty pieces,
⅛ celery root, cut into dainty pieces,
10 small pieces of cauliflower,
½ pt. of white wine,
1 cup of water,
2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: The meat is cut into ¾ inch slices, salted and peppered, then fried light brown on both sides in the heated butter and placed on a platter.

For the gravy stir 2 tablespoonfuls of flour into the butter and brown, then add water and wine, the vegetables and salt. The vegetables must be cooked very tender, then put in the veal schnitzel or cutlets and cook slowly for 20 minutes. The whole is served in one dish, schnitzel, gravy and vegetables. It makes a fine dish. The gravy must not be thick.

No. 26. Kalbssteak aus der Keule.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Kalbfleisch,
⅛ Pfd. Butter,
Salz,
1 Prise weißen Pfeffer,
¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Kalbssteak darf nicht zu dick geschnitten werden. Man entfernt die Haut von dem Steak und klopft es. Die Butter läßt man heiß werden, legt das Steak hinein, bratet es bei gelindem Feuer auf dem Ofen gut ½ Stunde beim öfteren Wenden und Begießen. Richtet es auf heißer Platte an, bestreut dasselbe mit Salz und ein wenig Pfeffer, streicht ein Stückchen frische Butter darüber. In die Butter vom Braten thue ¼ Tasse Wasser, lasse die Sauce durchkochen, siebe sie und servire dieselbe nebenbei. Man kann das Kalbssteak mit Citronenscheiben garniren.

No. 26. Veal Steak from the Leg.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of veal,
⅛ lb. of butter,
Salt,
1 pinch of white pepper,
¼ cup of water.

Preparation: The steak must not be cut too thick. Remove the skin from the steak and pound it well, then fry it in the butter on medium fire for ½ hour, turning and basting it several times. Serve it on a hot platter and strew with salt and pepper and put a little fresh butter over the whole.

For the gravy pour into the frying butter ¼ cup of water, cook well and strain, then serve separately. Garnish the steak with lemon slices.

No. 27. Kalbsmilch.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kalbsmilch,
Salz, Pfeffer,
1—2 Eier,
Semmel- oder Crackerkrumen,
⅙ Pfd. Butter.

No. 27. Sweetbreads.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of sweetbreads,
Salt, pepper,
1—2 eggs,
Roll crumbs or cracker crumbs,
⅙ lb. of butter.

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird 10 Minuten in etwas Salzwasser gekocht, herausgenommen, die Haut gut abziehen. Die Kalbsmilch der Länge nach durchschneiden, wenn sie sehr dick ist, und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Ei gut verschlagen, die Milch durchziehen und in Semmel- oder Crackerkrumen panieren. In der Butter auf beiden Seiten goldgelb braten. In die Butter ein wenig Wasser thun, durchkochen lassen und über die Milch gießen. Die gebratene Kalbsmilch ist ein schönes Gericht für Gemüsebeilage.

No. 28. Kalbsmilch als feines Gericht in Muscheln oder anderen kleinen Formen.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1¼ Pfd. Kalbsmilch,
- ½ Pint Champignons, knapp,
- 3 Trüffeln,
- ½ Weinglas Weißwein,
- Salz, 1 Prise Pfeffer,
- ¼ Theelöffel Fleischextrakt,
- 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
- Etwas Bouillon,
- ½ Eßlöffel Parmesankäse,
- ½ Eßlöffel Semmelkrumen,
- ½ Tasse Sahne.

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird in ¾ Qt. Wasser mit etwas Salz weich gekocht, welches ¼ Stunde Zeit braucht. Die Milch nehme aus dem Wasser und löse alle Haut gut ab, zerschneide dieselbe in sehr kleine Stückchen. Die Bouillon davon lasse einkochen auf 1½ Tasse.

Die Sauce ist: Nehme die Butter und lasse sie verlaufen, thue das Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen, muß aber weiß bleiben. Fülle dieses mit der Bouillon auf und thue Sahne, Wein und Citronensaft dazu, nebst ein wenig von dem Champignonwasser, Salz und einer Prise Pfeffer. Die Sauce durchkochen lassen; sie muß schön seimig sein. Die Champignons und geschälten Trüffeln hacke in kleine Stückchen, thue es in die Sauce; nebst der fein geschnittenen Kalbsmilch heiß werden lassen. In kleine Formen oder Muscheln füllen, auf jedes ein wenig Parmesankäse streuen und sehr wenig feine Semmelkrumen; sehr kleine 1—2 Butterstückchen obenauf, und im Backofen goldgelb backen, welches 10 Minuten Zeit nimmt. Es ist ein feines Zwischengericht.

No. 29. Kleine Blätterteig-Pastete gefüllt mit Kalbsmilch-Ragout.

Zuthaten für 6 Personen.

- ½ Pfd. frische, sehr kalte Butter,
- ½ Pfd. gutes Mehl,
- 1 Eiweiß,

Preparation: The sweetbreads are cooked in salt water for 10 minutes, then taken out and skinned. It is then cut lengthwise if it is very thick and strewn with salt and pepper. The egg is beaten well and the sweetbreads dipped into that and then into the roll or cracker crumbs. After that fried golden yellow in the butter. For the gravy pour a little water into the hot butter and boil, then pour over the sweetbreads. This is a good dish with vegetables.

No. 28. Sweetbreads in Shells or Other Small Forms.

Quantity for 6 People.

- 1¼ lbs. of sweetbreads,
- ½ pt. of champignons, scant,
- 3 truffles,
- ½ wine glass of white wine,
- Salt, 1 pinch of pepper,
- ¼ teaspoonful of meat extract,
- 2 tablespoonfuls of butter,
- 2 tablespoonfuls of flour,
- Some bouillon,
- ½ tablespoonful of Parmesan cheese,
- ½ tablespoonful of roll crumbs,
- ½ cup of cream.

Preparation: The sweetbreads are boiled in ¾ qts. of salt water until soft, that takes ¼ hour. Take them out, skin them well and cut them into very small pieces. Boil down the bouillon of it to 1½ cups.

The Gravy: Heat the butter and stir in the flour and stew but do not brown it, then pour it all on the cream, wine, lemon juice and water from the champignons, salt and pepper, cook until it thickens.

The champignons and truffles are chopped fine and put into the gravy with the sweetbreads, heat and fill into shells or other small forms, strew with a little Parmesan cheese and bake in oven light brown, which takes 10 minutes. On top put a little piece of butter. This makes a fine side-dish.

No. 29. Puff-Paste Patties filled with Sweetbread Ragout.

Quantity for 6 People.

- ½ lb. fresh and very cold butter,
- ½ lb. good flour,
- 1 white of egg,

¼ Pint kaltes Wasser,
1 Eßlöffel starken Brandy.
Dies sind die Zuthaten für 6 Pastetchen.

Die Füllung:

¾ Pfd. Kalbsmilch,
¼ Pint Champignons,
3 Trüffeln,
1 Drittel Weinglas Weißwein,
Saft von ¼ Citrone,
1½ Eßlöffel Butter,
1½ Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Bouillon,
½ Tasse Sahne,
¼ Theelöffel Fleischextrakt,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der Pastetenteig ist: Das Mehl mit dem Wasser, ½ Ei und Brandy wird zu einem glatten Teig gearbeitet und ausgerollt. Die Butter, welche auf Eis liegen muß, wird ganz auf den ausgerollten Teig gelegt. Dieser wird über die harte Butter geschlagen. Das Brett muß gut mit Mehl bestreut sein. Den Teig mit Butter ausrollen, das Rollholz immer etwas mit Mehl bestreuen. Den Teig mit Butter wieder zusammen schlagen, abermals ausrollen und so 4—5 mal wiederholen; das letzte mal rollt man den Teig ¼ Zoll dick aus, sticht ihn mit einem Wasserglas aus und schneidet schmale Streifen, bepinselt sie mit Ei, setzt die Streifen am Rande der kleinen Teigplatte aufeinander, ungefähr 1½ Zoll hoch, thut in die Oeffnung eine kleine Form und bäckt die Pastetchen zu hellgelber Farbe. Mit einem kleineren Glas sticht man die Deckel ab und bäckt sie ebenfalls. Nach Abkühlen der Pastete nehme die kleine Form sorgfältig heraus, fülle die Pastete mit dem Ragout, thue den Teigdeckel darauf und stelle sie 5—10 Minuten in den nicht zu heißen Ofen; gleich serviren.

Die Füllung: Bereite sie genau so wie bei No. 28.

Zu 6 Pastetchen steche 6 Böden aus mit einem Glas und 6 Deckel mit einem etwas kleineren; den anderen Teig verwende zu Streifen.

¼ pt. of cold water,
1 tablespoonful of strong brandy.
This makes 6 small patties.

The Filling.

¾ lbs. of sweetbreads,
¼ pt. of champignons,
3 truffles,
⅓ wine glass of white wine,
Juice from ¼ lemon,
1½ tablespoonfuls of butter,
1½ tablespoonfuls of flour,
1 cup bouillon,
½ cup of cream,
¼ teaspoonful of meat extract,
Salt and 1 pinch of pepper.

The Paste.

Preparation: The flour is made into a smooth paste with water, egg and brandy, then rolled out. The butter which must be very hard is placed on the paste in a chunk, the paste folded around it and then rolled out again. The board and rolling pin must be well covered with flour. This is repeated 4 or 5 times. The last time roll out the paste ¼ inch thick, cut out with a tumbler or cake cutter, then cut narrow strips and fasten them to the edge of the disk by brushing them first with the egg. With a smaller tumbler cut out the covers. Bake them both light brown or yellow. After cooling off fill with the ragout, cover up with the baked covers and bake the pies 10 minutes in medium hot oven, serve at once.

The filling is made like the one in No. 28. For 6 patties cut out 6 bottoms and six covers and use the other paste for strips.

No. 30. Croquettes von Kalbsmilch.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Pfd. Kalbsmilch,
½ Pint-Büchse Champignons,
1½ Eßlöffel Citronensaft,
2 Eigelb,
2 Eßlöffel Weißwein,
Salz, Pfeffer,
1 Ei, Semmelkrumen für panieren,
2 Eßlöffel Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Bouillon,
¼ Tasse Champignon-Wasser,
¼ Tasse Sahne,
Gutes Fett zum backen.

No. 30. Croquettes of Sweetbreads.

Quantity for 4 People.

1 lb. of sweetbreads,
½ pt. can champignons,
1½ tablespoonfuls of lemon juice,
2 yolks of eggs,
2 tablespoonfuls of white wine,
Salt, pepper,
1 egg, roll crumbs for breading,
2 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
1 cup bouillon,
¼ cup champignon water,
¼ cup of cream,
Good lard for baking.

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird gekocht in etwas Salzwasser; ist sie ziemlich weich, die Haut abziehen, die Milch in kleine Würfel schneiden.

Die Sauce ist: Die Butter verlaufen lassen, Mehl dazu, 1 Tasse Bouillon, Weißwein, Citronensaft, Sahne, Champignonwasser, Salz und Pfeffer dazu, durchkochen lassen. Die Sauce muß geschmackvoll sein und dick; die Champignons in Stückchen schneiden, in die Sauce thun, auch die geschnittene Kalbsmilch. Mit 2 Eigelb die Masse abrühren, kalt werden lassen, kleine längliche Croquettes davon formen. Das Ei verschlagen, die Croquettes hineintauchen und in Semmelkrumen panieren. In schwimmendem kochendem Fett zu goldgelber Farbe backen. Sollten die Croquettes zu weich sein, noch ein wenig Mehl dazu. Will man dieselben nur als Beilage haben, so reicht die Hälfte der Zuthaten.

Besondere Bemerkung: Man kann die Croquettes auch von übrig gebliebenem Kalbfleisch und viel einfacher zubereiten. Siehe No. 31.

No. 31. Croquettes von Kalbfleisch-Resten.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Pfd. Kalbfleisch, Salz, Pfeffer,
- 1½ Eßlöffel Citronensaft,
- 2 Eigelb,
- 2 Eßlöffel Butter oder Bratenfett,
- 3 Eßlöffel Mehl,
- 1 Tasse Bouillon oder Wasser, vermischt mit ¼ Theelöffel Fleisch-Extrakt,
- ½ Tasse Sahne,
- 1 Ei, Semmelkrumen zum Panieren, Gutes Fett zum Backen.

Zubereitung: Das Fleisch wird sehr fein geschnitten. Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 30, Kalbsmilch-Croquettes.

No. 32. Frikandellen von Kalbfleisch-Resten.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1½ Pfd. Kalbfleisch, 2 Eier,
- 1 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer,
- 1 Eßlöffel Citronensaft,
- 1 Prise Muskatnuß,
- 1 Theelöffel Kapern,
- Semmelkrumen zum Panieren.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gehackt, oder durch die Maschine 2 mal laufen lassen; mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Citronensaft, Kapern, Muskatnuß, alles gut verarbeiten. Die Masse in kleine längliche Klöße formen, in Semmelkrumen panieren, in heißer Butter oder Fett schön hellbraun braten. Die gebratenen Frikandel-

Preparation: The sweetbreads are boiled in some salt water until almost done, then skinned and cut into cubes.

The Gravy: Heat the butter and stir in the flour, 1 cup of bouillon, white wine, lemon juice, cream, champignon water, salt, pepper, then boil. It must be savory and thick.

The champignons are cut into small pieces and put into the gravy and the pieces of sweetbreads too. Then stir in the yolks of 2 eggs. Cool it and form oblong croquettes. Beat the egg well, dip in the croquettes and then into the roll crumbs. Bake in deep lard to a golden yellow color. If the croquettes are too thin add more flour. If you want them as a side-dish take only half the quantity given.

Remarks: You can make croquettes from leavings of veal and prepare them much simpler, see No. 31.

No. 31. Croquettes from Veal Remnants.

Quantity for 6 People.

- 1 lb. of veal, salt, pepper,
- 1½ tablespoonfuls of lemon juice,
- 2 yolks of eggs,
- 2 tablespoonfuls of butter or drippings,
- 3 tablespoonfuls of flour,
- 1 cup of bouillon or
- 1 cup of water mixed with ¼ teaspoonful of meat extract,
- ½ cup of cream,
- 1 egg and roll crumbs for breading, Good lard for baking.

Preparation: The meat is cut very fine. The preparation is the same as in No. 30, Sweetbread Croquettes.

No. 32. Meat Balls from Veal Remnants.

Quantity for 6 People.

- 1½ lbs. of veal, 2 eggs,
- 1 tablespoonful of butter, salt, pepper,
- 1 tablespoonful of lemon juice,
- 1 pinch of nutmeg,
- 1 teaspoonful of capers,
- Roll crumbs for covering.

Preparation: The meat is chopped fine or ground twice and mixed well with the eggs, salt, pepper, lemon juice, capers, nutmeg. The mass is formed into oblong shapes, dipped in roll crumbs and baked or fried light brown in hot butter or lard, then placed on a platter.

len auf eine Platte legen. ½ Eßlöffel Mehl in die Bratenbutter oder Fett thun und ein wenig dämpfen lassen, mit ¾ Tasse Wasser oder Bouillon auffüllen oder übrige Bratensauce dazuthun, durchsieben und über die Frikandellen gießen. Sofort serviren; schmecken aber auch kalt gut.

For the gravy put ½ tablespoonful of flour into the butter or drippings, steep and fill up with ¾ cup of water or bouillon or leftover gravy. Strain and pour over the meat balls and serve. This also tastes good when cold.

No. 33. Kalbfleischhasche von Resten.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kalbfleisch,
1 Theelöffel gehackte Zwiebeln,
Salz, Pfeffer,
1½ Eßlöffel Butter,
½ Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Sahne,
Ein wenig Wasser, wenn nöthig,
2 Eßlöffel Weißwein nach Geschmack.

Zubereitung: Das Fleisch wird gehackt, nicht zu fein. Butter mit Zwiebeln ein wenig dämpfen, das gehackte Fleisch dazu, und ½ Eßlöffel Mehl; dieses durchdämpfen lassen, Salz, Pfeffer, Sahne dazu, es dann langsam kochen lassen, ungefähr 5 Minuten. Sollte es zu dick werden, noch etwas Sahne oder Wasser hinzufügen. Den Weißwein nach Geschmack. Auf frisch geröstetem Weißbrod serviren. Für erstes Frühstück ist dieses Gericht sehr zu empfehlen.

No. 33. Veal Hash from Remnants.

Quantity for 6 People.

1 lb. of veal,
1 teaspoonful of chopped onions,
Salt, pepper,
1½ tablespoonfuls of butter,
½ tablespoonful of flour,
½ cup of cream.
Some water if necessary,
2 tablespoonfuls of white wine.

Preparation: The meat is chopped and put into hot butter with onions, cook and then add ½ tablespoonful of flour, salt, pepper and cream and boil slowly for 5 minutes. If it gets too thick add more water or cream and the wine. Serve on fresh wheat bread toast. This is a fine breakfast dish.

No. 34. Leberknödel oder Klöße.

Zuthaten für 6 Personen.

1¼ Pfd. Kalbsleber,
¼ Pfd. Speck,
3 Milchbrödchen,
⅛ Pfund Butter, gut,
4 Eier, 2 Tassen Mehl, Salz, Pfeffer,
1 Prise Muskatnuß,
½ Zwiebel,
3 Qt. Salzwasser oder Bouillon zum Kochen.

Zubereitung: Die Kalbsleber und den Speck hackt man sehr fein, oder nimmt sie 2 mal durch die Maschine. Die Milchbrödchen werden gerieben und in Butter hellgelb geröstet, die Zwiebel fein geschnitten und in ½ Eßlöffel Butter hellgelb gedämpft. Geröstete Semmelkrumen, Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Mehl; dies alles rührt man unter die gehackte Leber mit Speck. Sticht mit einem bemehlten Holzlöffel Klöße aus, so groß wie eine mittelmäßig große Kartoffel. Das Salzwasser muß kochen, thut dann die Klöße hinein und kocht sie 10 Minuten. Angerichtet, übergießt man sie mit brauner Butter, in welcher etwas Semmel oder Zwiebel gebraten ist. Es ist vorsichtiger, wenn man einen Kloß erst probirt; sollte er nicht zusammenhalten, so thue noch Mehl dazu. Sauerkraut paßt sehr gut zu Leberknödeln.

No. 34. Liver Dumplings.

Quantity for 6 People.

1¼ lbs. of calf liver,
¼ lb. of bacon,
3 rolls,
⅛ lb. of butter, good measure,
4 eggs,
2 cups of flour, salt, pepper,
1 pinch of nutmeg,
½ onion,
3 qts. of salt water or broth for cooking.

Preparation: The liver and bacon are chopped very fine or ground twice. The rolls are grated and browned in butter. The onions are cut fine and cooked or fried light yellow in ½ tablespoonful of butter.

Mix well the crumbs, onion, eggs, salt, pepper, nutmeg, flour, liver and bacon, then cut out dumplings with a floured round wooden ladle as large as a medium sized potato. The salt water must boil, then put in the dumplings and cook for 10 minutes, and baste them with browned butter in which some roll crumbs or onions are fried.

Try one dumpling first and if it does not stay intact add more flour.

Sauerkraut will go well with this dish.

No. 35. Gebratene Kalbsleber mit durchwachsenem Speck.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Kalbsleber,
½ Pfd. Speck,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Unze Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Zwiebel,
1 Tasse Wasser,
Mehl für's Panieren.

Zubereitung: Die Leber wird in ¼ Zoll dicke Scheiben, der Speck in 3 Zoll breite und 4 Zoll lange, dünne Scheiben geschnitten. Der Speck wird hellgelb gebraten, auf eine Platte gelegt und heiß gestellt. Leber mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Mehl panieren, in Butter und Speckfett hellbraun braten und dann mit auf die Platte legen. Leber und Speck geschmackvoll anrichten. In die Speck- und Bratenbutter ½ Eßlöffel Mehl und die in Scheiben geschnittene Zwiebel etwas dämpfen lassen. Wasser oder Bouillon zugießen, die Sauce sieden und anrichten.

No. 35. Veal or Calf's Liver with Breakfast Bacon.

Quantity for 6 People

2½ lbs. of calf's liver,
½ lb. of bacon,
Salt,
1 pinch of pepper,
1 oz. of butter,
1 tablespoonful of flour,
1 onion,
1 cup of water,
Flour for breading.

Preparation: Liver is cut into ¼ inch strips and bacon in 3x4 inch slices. The bacon is fried light yellow then put on a platter and kept hot. The liver is strewn with salt and pepper, dipped in flour and baked light brown in butter or the bacon drippings. Then placed on the same platter with the bacon and served. Stir into the bacon drippings or butter ½ tablespoonful of flour and the sliced onions, boil and add water or bouillon. Strain the gravy.

No. 36. Gespickte gebratene Kalbsleber.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Kalbsleber, in einem Stücke,
Salz, Pfeffer,
⅛ Pfd. Speck zum Spicken,
¼ Pfd. Butter,
½ Pint Sahne,
1 Eßlöffel Mehl,
1 gelbe Rübe,
1 Zwiebel,
1 kleines Stückchen Sellerie,
5 Pfefferkörner, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
1 Pint leichten Weißwein.

Zubereitung: Weißwein, gelbe Rübe, Zwiebel, Sellerie, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, 1 Prise Salz; dies alles läßt man ½ Stunde zugedeckt langsam kochen. Die Leber häutet und spickt man. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, gießt den gekochten Weißwein mit allem, was darinnen ist, kalt darüber und läßt die Leber 10 Stunden darin liegen. Nach der Zeit bratet man die Leber in heißer Butter im Backofen, oft begießen, ½ Stunde lang, die letzten 10 Minuten den Weißwein dazu gießen, worin die Leber gelegen hat. 1 Eßlöffel Mehl, mit etwas Sahne verrühren, dazu thun und die übrige Sahne auch; dann durchkochen lassen. Die Leber auf heißer Platte anrichten, die Sauce abschmecken, durch ein Sieb rühren und zu der Leber reichen. Die Leber mit Citronenscheiben und Petersilie garniren

No. 36. Larded and Fried Calf's Liver.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of calf's liver in a whole piece,
Salt, pepper,
⅛ lb. of bacon for larding,
¼ lb. of butter,
½ pt. cream,
1 tablespoonful of flour,
1 carrot,
1 onion,
1 small piece of celery,
5 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf,
1 pt. light white wine.

Preparation: The white wine, carrot, onion, celery, pepper-corns, cloves, bay-leaf, 1 pinch of salt, cover and boil slowly for ½ hour.

The liver is skinned, larded, salted and peppered and the cooked wine with contents poured over, let stand for 10 hours. After that fry the liver in hot butter, in the oven, for 30 minutes and baste frequently. During the last 10 minutes pour the wine in which the liver had been lying, over it and boil. Stir in 1 tablespoonful of flour and cream and boil again. The liver is served on a hot platter. The gravy is strained and served separately. Garnish the dish with lemon slices and parsley.

No. 37. Gespickte geschmorte Kalbsleber.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Kalbsleber, in einem Stück, Salz, Pfeffer,
⅛ Pfd. Speck zum Spicken,
1 gelbe Rube, in Stücke geschnitten,
1 Stückchen Petersilienwurzel,
1 Zwiebel, in Scheiben,
1 Lorbeerblatt, 3 Nelken,
6 Pfefferkörner, 1 Prise Muskatblüthe,
½ Pint Rothwein oder Weißbier,
⅛ Pfd. Butter, 1¼ Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet und gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in dem ⅛ Pfd. Butter schnell hellbraun auf allen Seiten angebraten, auf dem Ofen. Mehl, Zwiebel, gelbe Rübe, Petersilienwurzel und alles Gewürz dazu, ein wenig in der Leberbutter schmoren lassen, den Rothwein oder Weißbier hinzugießen und so viel Bouillon mit dazu, so daß die Leber bedeckt ist. Im Backofen 1½ Stunde zugedeckt schmoren lassen. Auf heißer Platte anrichten; die Sauce durchsieben.

Besondere Bemerkung: Man kann die gespickte Leber auch ohne Wein oder Bier schmoren, gieße blos Bouillon und ½ Tasse Sahne dazu.

No. 38. Kalbsniere.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kalbsnieren, ½ Pfd. rohen Schinken,
⅛ Pfd. Butter, ½ Zwiebel,
1 Tasse Kalbsbratensauce,
4 Eßlöffel Madeira oder Rothwein,
1 Eßlöffel Mehl,
3 Eßlöffel Champignons,
1½ Eßlöffel Citronensaft,
½ Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Die Kalbsnieren werden gebraten; dann etwas Fett davon abgelöst, in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz nebst ein wenig Pfeffer bestreut und in der ⅛ Pfd. Butter, welche man hellbraun werden läßt, nochmals 1 Minute gebraten, und auf eine heiße Platte gelegt. Den Schinken in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls schnell in derselben Butter auf beiden Seiten 2 Minuten lang braten und dann zu den Nierenscheiben legen. Die Zwiebel in Scheiben schneiden. Mehl und in Stückchen geschnittene Champignons lasse in der Schinken- und Nierenbraten-Butter etwas dämpfen, die Kalbsbratensauce dazu gießen, den Madeira oder Rothwein, Citronensaft und Zucker ebenfalls ein wenig kochen lassen und es abschmecken wegen der Schärfe. Die Nieren- und Schinkenscheiben einen Augenblick in die Sauce thun, aber nicht kochen lassen, und gleich anrichten. Geröstetes Weißbrod dazu reichen, oder die Platte damit garniren, ist sehr schön.

No. 37. Larded Braised Calf's Liver.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. calf's liver whole, Salt, pepper,
⅛ lb. of bacon for larding,
1 carrot cut in pieces,
1 piece of parsley root,
1 onion, sliced,
1 bay-leaf, 3 cloves,
6 pepper-corns,
1 pinch of nutmeg blossom,
1 pt. red wine or white beer, (weiss beer),
⅛ lb. of butter,
1¼ tablespoonfuls of flour.

Preparation: The liver is skinned and larded and strewn with salt and pepper, fried quickly light brown in ⅛ lb. of butter. Flour, onion, carrot and parsley root and all the spices fried in the liver butter a while, then pour in the red wine or beer and enough bouillon to cover the liver. Bake it in the oven 1½ hours covered up. Serve on a hot platter and strain the gravy.

Remarks: You can fry the larded liver without wine or beer, using only bouillon and ½ cup of cream.

No. 38. Veal Kidneys.

Quantity for 6 People.

2 veal kidneys,
½ lb. raw ham,
⅛ lb. butter, ½ onion,
1 cup veal roast gravy,
4 tablespoonfuls of red wine or Madeira,
1 tablespoonful of flour,
3 tablespoonfuls of champignons, or mushrooms,
1½ tablespoonfuls of lemon juice,
½ teaspoonful of sugar.

Preparation: The veal kidneys are fried, some fat cut off, then they are cut in thick slices, strewn with salt and pepper, fried one minute in the ⅛ lb. of butter light brown and put on a hot platter. The ham is sliced and fried in the same butter rapidly about 2 minutes on both sides and placed on the platter with the kidney slices. In the same butter fry the sliced onions, flour and cut champignons. Pour in the veal gravy, Madeira or red wine, lemon juice and sugar, boil and taste. Put in the meat slices and heat again but don't cook, serve at once. Toasted wheat bread served with the dish or placed around the edge of platter is very nice.

No. 39. Kalbsnierenbrödchen.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Kalbsniere oder Reste,
1 Eßlöffel Semmelkrumen,
1 Eßlöffel Kapern,
1 Eßlöffel gehackte Petersilie,
1 Theelöffel gehackte Zwiebeln,
1 Eigelb,
1 Eßlöffel Butter,
3 Milchbrödchen oder Weißbrod,
Parmesankäse, ein wenig Butter.

Zubereitung: Die Kalbsniere muß weich sein und fein gehackt; Semmelkrumen, Kapern, Petersilie, Zwiebeln, Eigelb, 1 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer gut miteinander verrühren. Die Brödchen in Scheiben schneiden, oder Weißbrod in viereckige Stücke schneiden. Die Kalbsnierenfarce dick darauf thun, ein wenig Parmesankäse darüber streuen, ein paar Tropfen zerlassene Butter darauf träufeln und 5 Minuten in nicht zu heißem Backofen die belegten Brodscheiben braten lassen. Zu Spargel oder Blumenkohl, auch Spinat kann man diese Brödchen serviren. Den Parmesankäse kann man auch weglassen, wenn man den Geschmack nicht liebt.

No. 39. Veal Kidney with Bread or Rolls.

Quantity for 6 People

¼ lb. of veal kidneys or leavings,
1 tablespoonful of roll crumbs,
1 tablespoonful of capers,
1 tablespoonful of chopped parsley,
1 teaspoonful of chopped onions,
1 yolk of egg,
1 tablespoonful of butter,
3 rolls or wheat bread,
Parmesan cheese and a little butter.

Preparation: The calf kidney must be cooked tender and chopped fine, then mixed well with the roll crumbs, capers, parsley, onions, yolk of egg, butter, salt, pepper. Cut the rolls or the wheat bread in slices and cover each with the mass thickly and strew with Parmesan cheese. Drop on a few drops of melted butter and bake in a medium hot oven for 5 minutes. Serve this dish with asparagus, cauliflower or spinage.

If you do not like the taste of cheese leave it out.

No. 40. Kalbsgekröse.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Gekröse,
⅛ Pfd. Butter,
3—4 Eßlöffel Mehl,
Bouillon,
2 Eigelb,
Wasser,
Salz, 8 Pfefferkörner,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
2 Nelken.

Zubereitung: Das Kalbsgekröse muß frisch sein, wird gut gesäubert, 1 paar mal mit kochendem Wasser abgebrüht, mit Salz gut abgerieben, noch ¼ Tag im Wasser liegen lassen. Dann schneidet man das Gekröse in viereckige Stücke, ungefähr 3 Zoll lang und 3 Zoll breit, kocht es im Wasser weich; giebt Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken und Zwiebel zu dem Wasser. Die Butter läßt man verlaufen, dämpft das Mehl ein wenig darin, gießt von der Bouillon, wenn das Gekröse weich ist, dazu. Soviel Bouillon, daß die Sauce seimig ist; mit den 2 Eigelb abrühren. Geschnittenes Kalbsgekröse und Sauce auf einer Platte anrichten. Bouillon soll nicht mehr sein als wie man zur Sauce braucht, damit dieselbe kräftig ist.

No. 40. Veal or Calf's Tripe.

Quantity for 6 People.

2 calf's tripes,
⅛ lb. of butter,
3 or 4 tablespoonfuls of flour,
Bouillon,
2 yolks of eggs,
Water,
Salt, 8 pepper-corns,
1 onion,
1 bay-leaf,
2 cloves.

Preparation: The calf's tripe must be fresh. It is well cleaned and scalded several times then rubbed down with salt and left in water for ¼ day. After that it is cut into 3 inch squares and cooked tender. Now add salt, pepper-corns, bay-leaf, cloves and onion. Heat the butter and flour, take some of the bouillon when the tripe is done and pour it into the butter to make the gravy thick and stir in 2 yolks of eggs.

Put the tripe and gravy on one platter and serve. The bouillon may boil down to leave just enough for the gravy, so it is pretty strong.

No. 41. Gedämpfte Kalbszunge mit Rosinen.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kalbszungen,
¼ Pfd. gewaschene Rosinen,
1 Scheibe Citrone,
½ Pint Weißwein,
2½ Eßlöffel Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
Saft von ½ Citrone,
3 Qt. Wasser,
Salz, 6 Pfefferkörner,
½ Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
2 Nelken.

Zubereitung: Die Kalbszungen werden gewässert; in 3 Qt. Wasser, Salz, Citronenschale, Lorbeerblatt, Nelken, Zwiebel und Pfefferkörner langsam, zugedeckt, weich gekocht. Ist die Zunge weich, die Haut abziehen, die Zunge in schöne Scheiben schneiden; Butter mit Mehl hellbraun werden lassen, mit der Zungenbouillon auffüllen; Weißwein, Rosinen, Citronensaft dazu, ½ Stunde kochen lassen; es abschmecken, vielleicht mit ein wenig Zucker oder Salz oder Citronensaft. Die Zunge in die Sauce thun und ein wenig ziehen, aber nicht kochen lassen. Die Sauce muß seimig sein. Kartoffelklöße schmecken gut zu diesem Zungenragout.

No. 41. Stewed Veal or Calf's Tongue with Raisins.

Quantity for 6 People.

2 calf's tongues,
¼ lb. washed raisins,
1 slice of lemon peel,
½ pt. of white wine,
2½ tablespoonfuls of butter,
2½ tablespoonfuls of flour,
Juice from ½ lemon,
3 qts. of water,
Salt, 6 pepper-corns,
½ onion,
1 bay-leaf,
2 cloves.

Preparation: The calf's tongues are watered. In 3 qts. of water with salt, lemon peel, bay-leaf, cloves, onion, pepper, cooked tender slowly, while being covered up. After it is done skin it and slice it. Brown the butter and flour and fill up with the tongue bouillon, white wine, raisins, lemon juice and cook ½ hour and season with sugar, or salt or lemon juice. Put the tongues into the gravy and heat but not boil. The gravy must be thick. Then serve. Potato dumplings are nice with this meat.

No. 42. Kalbskrone gefüllt.

Zuthaten für 8—10 Personen.

Ein Kalbsrücken,
½ Pfd. gehacktes Kalbfleisch,
1 Qt. frische Champignons, oder
1 Pint eingemachte Champignons,
2 Eier,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
1 Stückchen Butter,
½ eingeweichte Semmel,
Kleine geschälte Kartoffeln.

Zubereitung: Der Kalbsrücken wird von allem Fett befreit und die Rippenknochen 2 Zoll sauber von Fleisch und Haut befreit. Das zubereitete Rippenstück wird rund zusammengebunden, so daß es wie eine Krone ausschaut. Die frischen Champignons werden mit Butter und wenig Bouillon oder Wasser weich gedämpft, dann rührt man Eier, gehacktes Kalbfleisch, Pfeffer, Salz und Semmel hinzu und verrührt es gut; thut die Füllung mit etwas Butter abdämpfen, kann sie aber auch ohne Abdämpfen in die Mitte der Krone füllen. Auf die kleinen Rippen steckt man kleine Kartoffeln, damit die Rippen nicht zu braun beim braten werden. Man bratet den gefüllten Braten 2—2½ Stunden wie Kalbskeule.

No. 42. Stuffed Veal or Crown Veal.

Quantity for 8 to 10 People.

1 neck of veal,
½ lb. chopped veal,
1 qt. fresh champignons or
1 pt. canned champignons
2 eggs,
Salt according to taste,
1 pinch of pepper, 1 piece of butter,
½ soaked roll,
Small peeled potatoes.

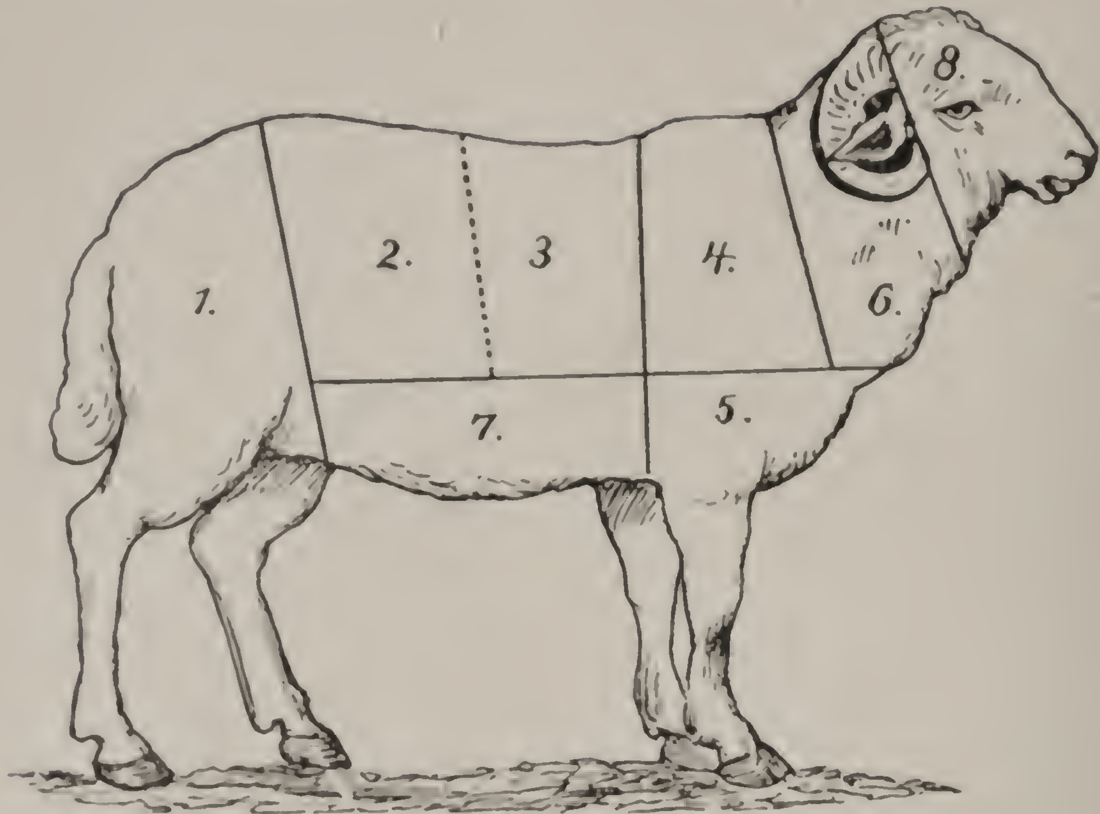
Preparation: The saddle of veal is freed from all fat and the rib-bones are freed from meat 2 inches from end. The prepared saddle of veal is tied together so it looks like a crown.

The fresh champignons are cooked tender in butter and some bouillon or water, then stir in the 2 eggs, the chopped veal, pepper, salt and roll and mix well. This stuffing may or may not be stewed a little with butter and then put into the neck of veal. On the small ribs stick some potatoes so that they will not get too brown.

Roast the neck of veal 2 or 2½ hours; like veal roast.

4. Abtheilung: Lamm oder Hammel.

Fourth Chapter: MUTTON.



1. Keule.
2—3. Nierenstück mit Rippenstück.
4. Schulter.
5. Runde Schulter.
6. Hals.
7. Bauch.
8. Kopf.

1. Leg.
2—3. Loin and small Ribs, or Loin Chops and Rib Chops.
4—5. Shoulder and Round Shoulder.
6. Neck.
7. Breast.
8. Head.

Lamm, oder Hammel.

Das gekochte gebratene Lammfleisch.

Auch alle Angaben von Resteverwendung des Lammfleisches.

Die Hauptzeit für Lämmer ist von Anfang Dezember bis Ende April.

Gutes Lammfleisch hat festes, weißes Fleisch und Fett. Weiches, röthliches Fleisch ist zu meiden. Das Vorderviertel gilt als der zarteste Theil vom Lamm.

Der Hammel liefert das beste Fleisch im Alter von 2—3 Jahren; bis zu 1 Jahr ist es Lammfleisch.

Gutes Hammelfleisch muß saftig, roth und mit einer weißen Fettschicht überzogen sein.

Beste Stücke zum Braten: Keule und Rücken.

Lamb or Mutton.

The boiled and roasted mutton.

How scraps of mutton may be utilized.

The best time for lambs is from beginning of December to the end of April. Good lamb meat is hard or firm and white and the fat also. Avoid buying soft, reddish meat of lamb or mutton. The forequarter is the most tender part of lamb.

The wether furnishes the best meat when he is 2 to 3 years old. Up to one year it is called lamb meat or lamb, older than that it is called mutton. Good mutton must be juicy, red and covered with a layer of white fat.

Best parts for roasts are leg and loin.

Beste Stücke zum Schmoren und Dämpfen: Keule, Rücken und Brust.

Kleine Stücke zum Braten: Koteletts und Steaks aus der Keule.

Zur Bouillon: Alles magere Fleisch, die Füße, Abfälle der Koteletten und Knochen.

Das Hammelfleisch steht an Nährwerth dem Rindfleische sehr nach.

Das Hammelfleisch hält sich sehr gut in Essig oder Buttermilch, auch süßer Milch.

Besonders für altes Hammelfleisch ist es sehr gut, wenn man es vor Gebrauch in Essig oder Milch legt, da dann der Geschmack nicht mehr so strenge sein wird.

No. 1. Hammelkeule, englisch zubereitet.

Zuthaten für 6—8 Personen.

6 Pfd. Hammelkeule,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Butter,
1 kleines Bündel Pfeffermünzkraut,
Etwas Essig und Zucker.

Zubereitung: Die Hammelkeule wird ein wenig von Fett befreit, abgewaschen, tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit ½ Pint kochenden Wassers in den Bratofen gestellt, den Eßlöffel Butter mit dazu geben, und unter vielem Begießen 1½ Stunden lang braten lassen. Dann ist der Braten ziemlich rosa; will man ihn ganz durchbraten haben, so brate ihn 2—2¼ Stunden.

Das Pfeffermünzkraut wasche gut und hacke es sehr fein, vermische es mit Essig und Zucker und reiche es als Sauce zum Braten. Liebt man diese Sauce nicht, so gieße alles Fett vom Braten, thue 1½ Eßlöffel Mehl in die Bratpfanne und lasse es ein wenig mitbraten. Füge dann 1 Tasse Wasser und ¼ Tasse Sahne hinzu, lasse es durchkochen; schmecke es ab wegen Salz. die Sauce sieben und mit dem Hammelbraten serviren.

No. 2. Hammelkeule in Milch eingelegt; sehr gut.

Zuthaten für 6—8 Personen.

6 Pfd. Hammelkeule,
2—3 Qt. Milch,
⅛ Pfd. Speck zum Spicken,
Salz, Pfeffer,
2 Nelken,
½ Zwiebel,
½ Lorbeerblatt,
⅛ Pfd. Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse süße oder saure Sahne,
1 paar Tropfen Citronensaft, 1 Tasse Wasser.

Best pieces for braising and stews are leg, neck and breast.

Small pieces for frying, cutlets and steaks from leg.

Best meat to make bouillon is all lean meat, the feet, scraps of cutlets and bones.

Mutton is less nourishing than beef. It may be kept fresh in vinegar, buttermilk and sweet milk.

Especially old mutton will be more palatable after being kept in vinegar or milk for a while.

No. 1. Leg of Mutton, English Style.

Quantity for 6—8 People.

6 lbs. of leg of mutton,
Salt, 1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of butter,
1 small bunch of peppermint,
Some vinegar and sugar.

Preparation: Remove some fat from the leg of mutton, wash it well, pound it, salt and pepper it, and put into oven with ½ pint of boiling water. Add 1 tablespoonful of butter and roast 1½ hours while basting frequently, then the roast will be quite rare inside. If you wish it well done roast 2 to 2¼ hours.

Wash the peppermint well and chop it very fine, then stir it with vinegar and sugar and serve with the meat. If you don't like this kind of gravy pour off all fat from the roast, add 1½ tablespoonfuls of flour, brown it and pour in 1 cup of water, ¼ cup of cream and let this boil, then season with salt, strain the gravy and serve it with meat.

No. 2. Leg of Mutton in Milk.

Quantity for 6—8 People.

6 lbs. of leg of mutton,
2—3 qts. of milk,
⅛ lb. of bacon for larding,
Salt, pepper,
2 cloves,
½ onion,
½ bay-leaf,
⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
½ cup of sweet or sour cream,
A few drops of lemon juice,
1 cup of water.

Zubereitung: Die Fetthaut und das Fett werden von der Hammelkeule gelöst und tüchtig geklopft. 2—3 Tage legt man die Keule in die süße Milch, jeden Tag 2 mal wenden. Es ist gut, wenn der Braten mit der Milch bedeckt ist. Im Winter lasse den Braten 3 Tage in der Milch liegen, im Sommer nur 2 Tage. Nach der Zeit nehme die Hammelkeule aus der Milch, wasche sie ein wenig ab und spicke sie mit dem angegebenen Speck. Schneide den Speck in dicke längliche Stückchen und stecke diese mit einem spitzen Küchenmesser in die Keule. Die Lammkeule wird dann mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 1 Tasse Wasser, Gewürze und Zwiebel in den Bratofen gestellt. Nachdem diese ½ Stunde gebraten, thue die Butter dazu, lasse die Keule unter vielem Begießen 2 Stunden braten. Die letzte ½ Stunde gebe 2 Eßlöffel Mehl dazu, nimm aber erst ein wenig Fett ab, sollte es zu viel sein. Gieße 1 Tasse Wasser zu, und nach und nach die Sahne nebst ein paar Tropfen Citronensaft. Lasse den Braten mit der Sauce einige Zeit braten unter öfterem Begießen; sollte die Sauce während der ½ Stunde zu sehr einbraten, so gieße noch ein wenig Wasser hinzu. Die Sauce muß seimig sein und gesiebt werden; wird mit dem Braten servirt. Diese Zubereitung ist sehr gut.

No. 3. Hammelkeule mit Rothwein.

Zuthaten für 6—8 Personen.

- 6 Pfd. Hammelkeule,
- ⅛ Pfd. Speck,
- 10 Sardellen,
- 1 Qt. dünnen Kochessig,
- 2 kleine Zwiebeln,
- 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörner,
- ⅛ Pfd. Butter,
- Salz, 1½ Eßlöffel Mehl,
- ½ Pint Rothwein,
- ½ Pint Wasser.

Zubereitung: Die Hammelkeule wird von allem Fett und Haut befreit, geklopft und mit Speckstreifen gespickt. Die Sardellen werden gewässert, in die Hälfte der Länge nach geschnitten und auch durch die Keule mit einer Spicknadel gezogen. Die gespickte Hammelkeule wird mit 1 Qt. Essig übergossen; Zwiebelscheiben, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt mit dazu geben und 24 Stunden darin liegen lassen. Die Keule öfters in der Zeit wenden. Nach der Zeit wird die Keule mit dem ⅛ Pfd. Butter zum Braten gebracht. Nach ½ Stunde giebt man das Mehl dazu, etwas Salz und Pfeffer, gießt das ½ Pint Wasser hinzu, und nach und nach den Rothwein. Man läßt den Braten 2—2½ Stunden in der Sauce langsam unter Begießen und Wenden gar

Preparation: The membrane and fat are removed from the leg of mutton and it is then well pounded and put into sweet milk for 2 or 3 days, turning it twice every day. The milk should cover the roast. In winter leave it in the milk for 3 days, in summer only 2. After this wash it off, lard it, salt and pepper it, put into oven with water, the spices and onion given. After roasting it for ½ hour, add the butter, roast for 2 hours, basting frequently.

During the last ½ hour take off some fat, stir in 2 tablespoonfuls of flour and add 1 cup of water, gradually also the cream and a few drops of lemon juice, now leave it in the oven a little longer. If the gravy has boiled down too much in the ½ hour, add some more water. The gravy must be smooth and strained before serving with the roast. This is a very good dish.

No. 3. Leg of Mutton with Red Wine.

Quantity for 6—8 People.

- 6 lbs. of leg of mutton,
- ⅛ lb. of bacon,
- 10 sardelles,
- 1 qt. of thin vinegar,
- 2 small onions,
- 3 cloves, 1 bay-leaf, 10 pepper-corns,
- ⅛ lb. of butter,
- Salt,
- 1½ tablespoonfuls of flour,
- ½ pt. of red wine,
- ½ pt. of water.

Preparation: The leg of mutton is cleared from all membrane and fat, pounded and larded. The sardelles are watered and cut lengthwise into halves and the leg of mutton larded with them. The thus prepared leg of mutton is covered with 1 qt. of vinegar, onion slices, cloves, pepper-corns and bay-leaf and left in there for 24 hours turning it over once in a while.

After this time the leg of mutton is fried with the butter and after ½ hour the flour is stirred in, salt and pepper, the ½ pint of water and gradually the red wine. With this the roast is cooked for 2 or 2½ hours slowly and turned

braten. Die Sauce siebt man, und servirt sie mit der Keule.

Besondere Bemerkung: Hat man den Geschmack von Sardellen nicht gerne, so spicke den Braten blos mit Speck.

No. 4. Geschmorte Hammelkeule mit Champignons.

Zuthaten für 6—8 Personen.

6 Pfd. Hammelkeule,
1/8 Pfd. Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
2 Weingläser Madeira,
1/2 Pint Champignons,
Salz, 8 Pfefferkörner,
Saft einer Citrone,
2 Nelken, 1/2 Lorbeerblatt,
Wasser oder Bouillon.

Zubereitung: Die Hammelkeule wird von allem Fett und Haut befreit, mit Salz eingerieben, in dem 1/8 Pfd. Butter auf beiden Seiten schön braun angebraten, und auf eine Platte gelegt. Die 2 Eßlöffel Mehl zu der Butter thun, ein wenig mitbräunen lassen, ebenso 1/8 einer Zwiebel; mit Wasser oder Bouillon auffüllen und Salz und Gewürz dazu thun. Die Keule in die Sauce legen, sie muß bis zur Hälfte bedeckt sein; läßt sie im Bratofen zugedeckt 2½ Stunden schmoren. Nimmt die Keule aus der Sauce, siebt die Sauce, thut alles Fett abnehmen, gießt sie wieder zurück in den Schmortopf und gießt den Madeira und Citronensaft dazu. Legt die Hammelkeule wieder in die Sauce, läßt sie noch 1/2 Stunde weiter zugedeckt schmoren und giebt zuletzt die Champignons, welche man in Stücke schneidet, in die Sauce. Hammelkeule und Sauce kann man auf einer Platte anrichten, oder auch beides extra. Die Sauce muß seimig sein, nicht dick.

No. 5. Gefüllte geschmorte Hammel-Keule.

Zuthaten für 6—8 Personen.

Zubereitung und Zugaben sind dieselben wie in No. 4.

Den Knochen aus der Hammelkeule läßt man sich herauslösen, füllt die Höhlung mit einer Farce. Dieselbe Zubereitung wie bei Gefüllte Kalbsbrust, No. 11. Abschnitt 3, und wird ganz genau so geschmort wie bei No. 4. Man kann die Champignons auch weglassen.

and basted several times until well done. The gravy is strained and served with the roast.

Remarks: If you don't like the taste of sardelles, lard with bacon only.

No. 4. Roasted Leg of Mutton with Champignons.

Quantity for 6 or 8 People.

6 lbs. leg of mutton,
1/8 lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
2 wine glasses of Madeira,
1/2 pt. champignons,
Salt, 8 pepper-corns,
Juice of one lemon,
2 cloves,
1/2 bay-leaf,
Water or bouillon.

Preparation: The leg of mutton is freed from all fat and membrane, salted and fried in the 1/8 lb. of butter, a nice brown on both sides, and placed on a platter. Brown the flour in the same butter, add 1/8 onion and water or bouillon, salt and spices. Put the meat back into this gravy, it must be half way covered with it, cover it up and roast in oven 2½ hours. Then take meat out again, strain the gravy, take off all fat, pour it back into the pot, add Madeira and lemon juice, place the meat into it and cook it 1/2 hour longer. Finally cut up the champignons and put them into the gravy. Leg of mutton and gravy may be served on the same platter or separately. The gravy must be smooth, not thick.

No. 5. Stuffed Roasted Leg of Mutton.

Quantity for 6—8 People.

The preparation and contents are the same as No. 4.

The bone is taken out, the cavity is filled with a stuffing as described in No. 11, of the previous chapter, Stuffed Veal Breast, and is cooked just the same as No. 4, of this chapter. You can omit the champignons.

No. 6. Gekochte Hammelkeule.

Zuthaten für 8 Personen.

5 Pfd. Hammelkeule,
½ Eßloffel Kummel,
Salz,
1 große Zwiebel, in Scheiben,
½ gelbe Rube,
¼ Petersilienwurzel,
Wasser,
Ein dünnes weißes Tuch.

Zubereitung: Die Hammelkeule muß guter Qualitat sein. Sie wird tüchtig geklopft, abgewaschen, in ein Tuch eingebunden, in kochendes Wasser gelegt; Salz, Zwiebel, gelbe Rübe, Petersilienwurzel und Kümmel in dem Wasser 2½ Stunden sehr langsam kochen lassen. Die Keule muß schön weiß von außen sein, innen rosa und sehr saftig. Man richtet sie an, garnirt mit Petersilie und giebt eine Senf- oder eine Kapernsauce dazu.

No. 6. Mutton Stew.

Quantity for 8 People.

5 lbs. of leg of mutton,
½ tablespoonful of caraway seeds,
Salt,
1 large onion sliced,
½ carrot,
¼ parsley root,
Water,
A thin white cloth.

Preparation: The leg of mutton must be good. It is pounded, washed and tied into a thin white cloth, then put into boiling water, salt, onion, carrot, parsley root, caraway seeds and cooked slowly for 2½ hours. The leg of mutton must be white outside and pink inside and juicy. Serve it and garnish with parsley. A mustard or caper gravy is served with this meat.

No. 7. Gespickter Hammelrücken, gen. falscher Rehbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Pfd. Hammelrücken,
⅛ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. Speck zum Spicken,
Salz, Pfeffer,
½ Pint süße oder saure Sahne,
Ein paar Tropfen Citronensaft,
1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Rippen von dem Hammelrücken werden etwas abgehackt, die obere harte Haut vom Rücken abgelöst, die Schaufeln kann man herauslösen. Der Hammelrücken wird geklopft und schön mit schmalen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in die Pfanne mit dem ⅛ Pfd. Butter gelegt, sehr oft mit der Butter begießen nebst etwas Wasser, nach und nach; 1 Stunde braten lassen. Das Mehl zugeben, ½ Tasse Wasser, die Sahne und ein wenig Citronensaft, dann noch ½ Stunde braten lassen mit der Sauce; viel begießen. Dieselbe dann sieben und mit dem Braten anrichten.

No. 7. Larded Neck of Mutton, Mock Venison.

Quantity for 6 People.

6 lbs. of neck of mutton,
⅛ lb. of butter,
⅛ lb. of bacon for larding,
Salt, pepper,
½ pt. sweet or sour cream,
A few drops of lemon juice,
1 tablespoonful of flour.

Preparation: The ribs of the neck of mutton are chopped off, the outer hard membrane is trimmed off and the bones cut out. Then the meat is pounded and larded, strewn with salt and pepper put into the pan with the ⅛ lb. of butter with which it is basted very often. Water is added from time to time and cooked one hour. Now the flour is stirred in, ½ cup of water and the cream and lemon juice, to boil again ½ hour. The meat must be basted very often. The gravy is then strained and served with the meat.

No. 8. Hammelrücken auf englisch zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Pfd. Hammelrücken,
Salz, Pfeffer, etwas Suppengrün,
1 Pint Wasser.

Zubereitung: Der Hammelrücken wird geklopft, die Haut abgelöst, die Rippen etwas abgehackt, das Fett daran lassen. Der Hammelrücken wird gesalzen, mit etwas

No. 8. Neck of Mutton a la English Style.

Quantity for 6 People.

6 lbs. of neck of mutton,
Salt, pepper, soupgreens,
1 pt. of water.

Preparation: The neck of mutton is pounded and skinned. The ribs are chopped off a little, the fat is left on.

Pfeffer bestreut, mit dem einen Pint kochenden Wassers und Suppengrün in den Bratofen gestellt. 1 Stunde unter öfterem Begießen braten lassen und anrichten. Die Sauce kann man mit 1 Eßlöffel Mehl seimig machen und thut ¼ Tasse Sahne dazu. Das Fett muß von der Sauce abgeschöpft werden. Man kann auch eine Pfeffermünzsauce dazu reichen, wie bei Hammelkeule in No. 1; auch eine Bearnaisesauce ist gut dazu.

No. 9. Hammel-Mürbebraten.

Zuthaten für 4 Personen.

2 Hammelfilets,
⅛ Pfd. Speck,
Salz, Pfeffer,
3 Eßlöffel Butter,
Bouillon,
½ Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Wasser,
Saft ½ Citrone,
2 Eßlöffel Weißwein.

Zubereitung: Die beiden Filets werden von einem Hammelrücken gelöst. Die Filets liegen unter den Rippen längs des Rückens. Man schneidet jedes Filet einmal der Länge und der Breite nach durch. Die 2 Filets geben 8 Stücke; jedes Stück wird schön mit kleinen Speckstreifen gespickt, mit Pfeffer und Salz bestreut und in einer Pfanne mit der angegebenen Butter rasch angebraten. Dann giebt man ½ Eßloffel Mehl dazu und gießt soviel Bouillon oder Wasser, mit etwas Fleischextrakt verrührt, hinzu, so daß die Filets ziemlich bedeckt sind. Läßt sie ½ Stunde zugedeckt langsam dämpfen und giebt zuletzt den Citronensaft und Wein dazu; die Sauce sieben. Man kann die Sauce auf die Filets gießen oder auch extra reichen.

No. 10. Gekochtes dickes Hammel-Rippenstück.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Hammelrippenstück,
½ gelbe Rübe,
½ Petersilienwurzel,
½ Kohlrabi,
½ Zwiebel,
⅛ Selleriewurzel, Salz,
3 Qt. Wasser.

Zubereitung: Die Rippen werden etwas eingehackt, das ganze Stück mit Bindfaden umbunden und mit 3 Qt. kochendem Wasser, Salz und Suppengrün dazu, aufgestellt. Langsam weich kochen und auf heißer Platte anrichten. Man kann eine Senf- oder Morchelsauce dazu reichen.

Die übrige Bouillon für Gemüse oder Suppen verwenden.

Now the meat is salted and peppered and put into the oven with 1 pint of boiling water, and soupgreens. It may roast 1 hour, basting frequently. Then serve.

For the gravy take 1 tablespoonful of flour, stir it into the lard and add ¼ cup of cream. Skim the gravy. You can also serve a peppermint gravy as in No. 1. A Bearnaise gravy is nice too.

No. 9. Mutton Tenderloin.

Quantity for 4 People.

2 mutton fillets,
⅛ lb. of bacon,
Salt, pepper,
3 tablespoonfuls of butter,
Bouillon,
½ tablespoonful of flour,
1 cup of water,
Juice from ½ lemon,
2 tablespoonfuls of white wine.

Preparation: The two fillets are cut from a loin of mutton, they are situated below the ribs alongside of the back. Cut the fillets lengthwise and crosswise so they make 8 pieces. Lard each nicely with the bacon, salt and pepper it, put the butter into the pan and fry quickly. Then stir in ½ tablespoonful of flour and pour in enough bouillon or water mixed with meat extract so the fillets are almost covered, cover the pan and cook slowly ½ hour. Finally add the lemon juice and wine. Strain the gravy and pour it on the fillets or serve separately.

No. 10. Stewed, Thick Rack or Rib Mutton.

Quantity for 6 People.

4 lbs. rack or rib piece,
½ carrot,
½ parsley root,
½ kohlrabi,
½ onion,
⅛ celery root,
Salt,
3 qts. of water.

Preparation: The ribs are cut and the whole piece of meat bound with string, then boiled slowly in 3 qts. of boiling water, salt and soupgreens. When done put on a hot platter. A mustard or moril gravy is nice with it. The rest of the bouillon is used to cook vegetables or for soup.

No. 11. Hammelfleisch in Weißkraut.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. mageres Hammelfleisch,
1 großen Weißkrautkopf,
Salz,
2 Eßlöffel Butter, Wasser.

Zubereitung: Das Weißkraut wird in 12 Theile geschnitten und mit kochendem Wasser aufgestellt. 10 Minuten kochen lassen, das Wasser abgießen, mit frischem kochenden Wasser aufgestellt, etwas Salz dazu, das abgewaschene Fleisch hinein legen und langsam in dem Kraut weich kochen lassen, welches 2½ Stunden Zeit nehmen wird. Das Fleisch auf heißer Platte anrichten, mit ein wenig kochendem Wasser abgießen, und ein wenig Salz bestreuen. Das Kraut darf nicht sehr saucig sein; ist es nicht kräftig genug, so thue noch etwas Butter dazu. Servire das Kraut mit dem Fleisch und die Kartoffeln mit dazu.

No. 11. Mutton in White Cabbage.

Quantity for 6 People.

4 lbs. lean mutton,
1 large head of white cabbage,
Salt,
2 tablespoonfuls of butter,
Water,

Preparation: The cabbage is cut into 12 parts and put on the fire with boiling water, then cooked for 10 minutes. The water is then poured off and fresh boiling water poured on. The meat is washed and salted, put in and cooked with the cabbage slowly for 2½ hours. Then it is served on a hot platter. The cabbage must not have too much gravy, if it is not rich enough, add more butter. Serve it with the meat and potatoes.

No. 12. Hammelsteak.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Hammelkoteletts,
Salz, Pfeffer,
1 Stück Butter.

Zubereitung: Das Kotelettstück wird gut geklopft und die Knochen alle ziemlich abgelöst. Eine Pfanne wird mit etwas Hammelfett ausgestrichen und sehr heiß gemacht, das Fleisch hineingelegt und unter vielem Wenden auf dem Ofen ¼ Stunde gebraten. Auf heißer Platte anrichten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und ein Stück frische Butter darüber streichen. Auch eine Mintsauce ist gut dazu.

No. 12. Mutton Steak.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of mutton chops or cutlets,
Salt, pepper,
1 piece of butter.

Preparation: The cutlets are pounded well, and the bones all trimmed out. A pan is larded with some mutton fat and heated. The meat is put in and fried on the stove ¼ hour, turning it over often. Serve on a hot platter, salt and pepper, and butter. A peppermint gravy is good with this meat.

No. 13. Gebratene Hammelkoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Hammelkoteletts,
⅛ Pfd. Butter,
Salz, Pfeffer,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Das eigentliche Kotelettstück ist das Rippenstück vom Rücken. Jedes Kotelett soll eine Rippe haben und 1 Zoll dick sein. Die Koteletts werden geklopft, das Fett und die Haut abgelöst, die Koteletts mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Butter recht heiß in einer Pfanne werden lassen, die Koteletts hineinthun und unter mehrmaligem Wenden 3—5 Minuten auf dem Ofen braten. Auf einer heißen Platte anrichten und etwas Wasser oder Bouillon in die Bratenbutter gießen. Die Kraft in der Pfanne abkochen lassen, vielleicht noch etwas Salz dazu; die Sauce über die Koteletts gießen und gleich serviren.

No. 13. Mutton Cutlets or Chops.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of mutton chops,
⅛ lb. of butter,
Salt, pepper,
½ cup of water.

Preparation: The real cutlet piece is the neck or scrag end or the rack or rib piece cut from the back. Every cutlet must have a rib and be one inch thick. They are pounded, skinned and the fat cut off, salted and peppered. The butter is melted in a pan and the cutlets put in and fried 3 to 5 minutes. Then they are served on a hot platter. For gravy pour some water or bouillon into the frying butter and maybe a little more salt. Pour the gravy over the cutlets and serve hot.

No. 14. Hammelkoteletts auf dem Rost gebraten.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Hammelkoteletts,
Salz, Pfeffer,
1 Stück frische Butter.

Zubereitung: Die Koteletts werden geklopft, auf ein heißes Rost gelegt, 5 Minuten gebraten, 1 mal wenden. Auf eine heiße Platte legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit einem Stück frischer Butter bestreichen, und gleich serviren.

No. 14. Mutton Cutlets Broiled.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of mutton chops.
Salt, pepper.
1 piece of fresh butter.

Preparation: The cutlets are pounded and placed on a broiler 5 minutes, turning them once. Placed on a hot platter, seasoned with salt and pepper, buttered and served at once.

No. 15. Panierte Hammelkoteletts auf dem Rost gebraten.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Hammelkoteletts,
Salz, Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter,
1 Tasse geriebene Semmel,
3 Eßlöffel Parmesankäse.

Zubereitung: Die Hammelkoteletts werden von Fett und Haut befreit, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Etwas Butter vergehen lassen, die Koteletts durch die geschmolzene Butter ziehen, Semmelkrumen und geriebenen Parmesankäse mischen und die Koteletts in der Mischung panieren. Auf dem heißen Rost auf beiden Seiten hellbraun braten lassen, welches 5 Minuten Zeit nimmt. Auf heißer Platte anrichten und mit der übrigen Butter beträufeln.

Besondere Bemerkung: Man kann die Hammelkoteletts auch in der Pfanne bereiten, man braucht nur dann noch ⅛ Pfd. Butter zum braten.

No. 15. Broiled Breaded Mutton Chops.

Quantity for 6 People.

4 lbs. mutton chops,
Salt, pepper,
⅛ lb. of butter,
1 cup grated rolls,
3 tablespoonfuls of Parmesan cheese.

Preparation: Trim off the skin and fat, pound, salt and pepper the cutlets. Heat some butter and dip each cutlet into it, then into a mixture of roll crumbs and Parmesan cheese. Now broil light brown on a broiler, this takes 5 minutes. Serve on a hot platter and drip the rest of the butter on.

Remarks: You can also fry the cutlets in a pan, then you need an additional ⅛ lb. of butter.

No. 16. Hammelkotelett mit Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Hammelkoteletts,
Salz, Pfeffer,
1 Pint Sahne oder Milch,
⅛ geriebene Zwiebel,
3 Eigelb,
2 Eßlöffel Parmesan- oder Schweizerkäse,
⅛ Pfd. Butter,
2 Pfd. gehackte Kartoffeln.

Zubereitung: 3½ Pfd. Hammelkoteletts; siehe zu, daß es 12 Stücke sind. Gesalzen und gepfeffert, in etwas Butter auf beiden Seiten hellbraun anbraten. Die gekochten Kartoffeln werden durchgedrückt. Die übrige Butter rührt man schaumig, Eigelb, Salz, geriebene Zwiebel, Käse, Sahne und Kartoffeln dazu, auch die Kotelett-Butter hineinrühren. Die Hälfte dieser Masse schüt-

No. 16. Mutton Chops with Potatoes.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. mutton chops, salt, pepper,
1 pt. cream or milk,
⅛ grated onion,
3 yolks of eggs,
2 tablespoonfuls of Parmesan or Swiss cheese,
⅛ lb. of butter,
2 lbs. boiled, chopped potatoes.

Preparation: There should be 12 pieces of chops, salt, pepper them and fry them brown on both sides in butter. The boiled potatoes are pressed thru a potato masher and mixed well with the remainder of the butter, which is creamed with the yolks of 3 eggs, salt, grated onion, cheese, cream and the rest of the butter put into the pan. Half of this mass

te in eine Backform, lege die gebratenen Kotelette darauf und dann schütte die andere Hälfte auf die Koteletts. Ein wenig Semmelkrumen darüber streuen und kleine Stückchen Butter, ½—¾ Stunden bei gelinder Hitze im Ofen backen. Man servirt es in der Form

is placed into a baking tin, the fried cutlets are placed on top and the remainder of the mass put on to cover them. Then strew bread crumbs over the whole and small pieces of butter and bake in a medium hot oven for ½ to ¾ hour. Serve in the tin.

No. 17. Geschmorte Hammelkoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Pfd. Hammelkoteletts,
- Salz, Pfeffer,
- Etwas Speck zum Spicken,
- ½ Pint Champignons,
- 4 Trüffeln,
- 1 kleines Weinglas Madeira oder Rothwein,
- 1 Eßlöffel Mehl,
- Etwas Bouillon oder Wasser, mit ½ Theelöffel Fleischextrakt verrührt,
- 2 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Koteletts müssen 2 Zoll dick sein; geklopft, mit kleinen Speckstreifen gespickt, Haut und Fett zuerst etwas ablösen. Gesalzen und gepfeffert, die Koteletts in etwas Mehl paniert, in heißer Butter schnell anbraten; auf eine Platte legen. 1 Eßlöffel Mehl zur Kotelett-Butter geben, etwas dämpfen lassen, mit Bouillon auffullen, den Wein dazu nebst etwas Salz. Die Koteletts in die Sauce thun und zugedeckt schmoren lassen. ¼ Stunde vor Garsein schöpfe alles Fett von der Sauce, gebe die in Stücke geschnittenen Champignons dazu und die fein gehackten Trüffeln. Koteletts und Sauce richte auf einer heißen Platte an; es ist auch besser, wenn zu solchen Gerichten die Teller gewärmt werden.

Besondere Bemerkung: Man kann die Koteletts einfacher herrichten; lasse Champignons und Trüffeln weg und brauche 4 Tomaten mit zur Sauce; die Sauce muß gesiebt werden.

No. 17. Stewed Mutton Cutlets.

Quantity for 6 People.

- 4 lbs. of mutton cutlets,
- Salt, pepper,
- Some bacon for larding,
- 1 pt. of champignons,
- 4 truffles,
- 1 small wineglassful of Madeira or red wine,
- 1 tablespoonful of flour,
- Some bouillon or water mixed with ½ teaspoonful meat extract.
- 2 tablespoonfuls of butter.

Preparation: The cutlets must be 2 inches thick, they are pounded and larded with bacon strips after skin and fat has been removed from them, then peppered and salted and dipped in flour. Now they are quickly fried in butter and placed on a hot platter.

For the gravy brown the flour in the butter and fill up with bouillon, add wine and salt, and the cutlets and cook while being covered up. ¼ hour before done skim the fat, add the pieces of champignons and chopped truffles. Serve the cutlets and gravy on the same hot platter. It is best to warm the plates with such a dish.

Remarks: You can prepare the cutlets simpler by omitting the champignons and truffles and taking 4 tomatoes instead in the gravy. Strain the gravy.

No. 18. „Irish Stew."

Hammelkoteletts in allerhand Gemüse und Kartoffeln gekocht.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 Pfd. Hammelkoteletts,
- 1 Wirsingkopf,
- 5 Kohlrabi,
- 3 kleine Zwiebeln,
- ¼ Kopf Weißkraut,
- 2 Pfd. rohe Kartoffeln,
- Bouillon oder Wasser,
- ¼ Pfd. Butter,
- Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Das Gemüse wird geputzt und fein geschnitten, Zwiebel in feine Scheiben, ebenfalls die rohen geschälten Kartof-

No. 18. Irish Stew.

Mutton Cutlets in all kinds of vegetables and Potatoes.

Quantity for 6 People.

- 3 lbs. of mutton chops,
- 1 Savoy cabbage head,
- 5 kohlrabis,
- 3 small onions,
- ¼ head white cabbage,
- 2 lbs. of raw potatoes,
- Bouillon or water,
- ¼ lb. of butter,
- Salt, pepper.

Preparation: The vegetables and potatoes are cleaned and peeled well and cut into small pieces. In an iron kettle,

feln. Ein eiserner Kochtopf wird mit dicker Butter ausgestrichen, die Gemüse lagenweise aufeinander gelegt. Dann eine Lage Koteletts, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann eine Lage Kartoffeln und Zwiebelscheiben, dieses 2 mal wiederholen und sehen, daß die Kartoffeln obenauf sind. Immer etwas Salz dazwischen, aber nicht zu viel, damit es nicht zu scharf wird; mit Bouillon oder Wasser auffüllen, aber heiß. Obenauf Stücke Butter legen; fest zugedeckt 3 Stunden schmoren lassen.

No. 19. Hammelniere zu backen.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Hammelnieren,
1 Stück Butter,
Geriebenes Schwarzbrod,
Salz, Pfeffer,
½ Eßlöffel Senf.

Zubereitung: Die Nieren werden ziemlich durchgeschnitten, so daß die 2 Hälften doch noch zusammenhängen. Die Haut davon abziehen und die Nieren mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit etwas geschmolzener Butter, mit Senf vermischt, die Nieren bestreichen und in Schwarzbrodkrumen panieren. In den Backofen thun, mit Butter begießen und ¼ Stunde backen. Gemüse damit garniren, ist sehr schön.

No. 20. Hammelnieren-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

8 rohe Hammelnieren,
1 kleine Zwiebel,
Salz, weißen Pfeffer,
2 Eßlöffel Butter, Saft einer Citrone,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Fleischbrühe, 18 Champignons,
½ Tasse Reis,
Bouillon oder Wasser,
1 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb.

Zubereitung: Die Hammelnieren werden in ½ Zoll dicke Scheiben geschnitten. Butter, Zwiebel und in Stücke geschnittene Champignons gedämpft. Mehl dazu und mit Fleischbrühe auffüllen. Salz und Pfeffer und die Nierenscheiben dazu, ¼ Stunde langsam dämpfen lassen. Citronensaft mit dazu geben. Die ½ Tasse Reis, in Bouillon oder Wasser weich und dick kochen lassen, 1 Eßlöffel Butter dazurühren und zuletzt die 2 Eigelb. Eine verschlossene Form mit Butter und Semmelkrumen bestreuen; eine Lage Reis, dann eine Lage von der Fleischfarce, bis es alle ist. Obenauf Reis; die Form gut verschließen und 2 Stunden im Wasserbade kochen. Die Form, auf eine Platte gestürzt, serviren; eine holländische Sauce dazu reichen.

which has been buttered, the vegetables are placed in layers, then a layer of cutlets, seasoned with salt and pepper, on this a layer of potatoes and onions; repeat this twice, taking care that you do not season too highly with salt. Potatoes must be the last layer. Fill up with bouillon or water. Place a piece of butter on top. Stew or boil for 3 hours, well covered.

No. 19. Baked Mutton Kidneys.

Quantity for 6 People.

10 mutton kidneys,
1 piece of butter,
Grated rye bread,
Salt, pepper,
½ tablespoonful of mustard.

Preparation: The kidneys are cut half ways, skinned and rubbed with salt and pepper. Melted butter mixed with mustard is put over them and then they are dipped in rye bread crumbs, and basted with butter, so baked 15 minutes.

This dish is very nice garnished with cooked vegetables.

No. 20. Mutton Kidney Pudding.

Quantity for 6 People.

8 raw mutton kidneys,
1 small onion, salt, white pepper,
2 tablespoonfuls of butter,
Juice from 1 lemon,
1 tablespoonful of flour,
½ pt. gravy or broth from the meat,
18 champignons,
½ cup of rice,
Bouillon or water,
1 tablespoonful of butter,
2 yolks of eggs.

Preparation: The kidneys are sliced into ½ inch pieces. Butter, onion and pieces of champignons are cooked, then flour is added and gravy, salt and pepper. The kidney slices are put in and cooked 15 minutes slowly while lemon juice is added.

The ½ cup of rice is boiled soft in bouillon or water so it is thick, then the butter and finally the 2 yolks of eggs are stirred into it. A covered dish is buttered and strewn with roll crumbs, then a layer of rice and a layer of meat, alternately, until all is in; the last layer should be rice. Cover and cook in double boiler for 2 hours. After it is done dump it on a hot platter and serve with Dutch gravy.

No. 21. Hammelfleisch-Ragout.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. mageres Hammelfleisch, ohne Knochen,
1 große Zwiebel,
⅛ Pfd. Butter, Salz, Pfeffer,
2 Eßlöffel Mehl,
¾ Qt. Bouillon oder Wasser,
1 Weinglas Rothwein.

Zubereitung: Das Fleisch wird in 1½ Zoll dicke Würfel geschnitten, Butter mit den fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft, Fleischstücke dazu gethan und diese 10 Minuten dämpfen lassen. Mehl darüber streuen, nochmals ein paar Minuten dämpfen lassen, dann das Wasser oder Bouillon dazu. Das Ragout weich dämpfen lassen, Salz und Pfeffer dazu und in der letzten ¼ Stunde den Rothwein. Auf einer heißen Platte anrichten und einen Reisrand darum legen. 1 Tasse Reis in kochendes Wasser geschüttet, etwas Salz dazu, weich aber kernig gekocht, ein Stückchen Butter dazu, und um das Fleisch gethan.

No. 21. Mutton Ragout.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of mutton, lean, without bones,
1 large onion,
⅛ lb. of butter, salt, pepper,
2 tablespoonfuls of flour,
¾ qt. bouillon or water,
1 wineglass red wine.

Preparation: The meat is cut into 1½ inch pieces. Butter stewed with onion and the pieces of meat put in to cook 10 minutes. Strew with flour and cook another few minutes, then add bouillon or water and cook it well done, after adding salt and pepper. In the last 15 minutes pour in the red wine and serve with a wreath of boiled thick rice around it. Boil 1 cupful of rice in water, salt, boil until tender but retaining its firmness, add a piece of butter and place the rice around the meat.

No. 22. Hammelfleisch mit Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Hammelbratenreste,
1 Zwiebel, in Scheiben,
1½ Pfd. rohe Kartoffeln, in Scheiben,
Salz, Pfeffer, übrige Bratensauce,
1 Stückchen Butter.

Zubereitung: Das Fleisch wird in dünne, kleine Scheiben geschnitten, die Kartoffeln geschält und auch in Scheiben geschnitten. Eine Backform mit Butter ausstreichen, lege eine Schicht rohe, geschnittene Kartoffeln hinein, dann eine Schicht Fleisch, Salz und ein wenig Pfeffer darüber streuen, und fein geschnittene Zwiebelscheiben. Wiederhole es 2 mal, obenauf müssen es Kartoffeln sein; gieße Bratensauce darüber. Ist dieselbe zu dick, ein wenig mit Sahne oder Milch verdünnen, Fleisch, Kartoffeln und Sauce müssen gleich sein. Obenauf ein paar kleine Stücke Butter, lasse es 1½ Stunde im Ofen backen. Sollte man keine übrige Sauce mehr haben, so mache eine falsche: 1 Eßlöffel Butter braun werden lassen, mit 1 Eßlöffel Mehl verrührt, mit Wasser oder Bouillon auffüllen, etwas Sahne, dazu Salz und Pfeffer. es durchkochen lassen, über die Form schütten und backen.

No. 22. Mutton with Potatoes.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. left-over mutton roast,
1 onion, sliced,
1½ lbs. sliced raw potatoes,
Salt, pepper,
Left over gravy,
1 small piece of butter.

Preparation: The meat is cut into small thin slices, also the peeled potatoes. A baking tin is buttered and filled with 1 layer of raw potatoes, 1 layer of meat, salt, pepper and sliced onion. Repeat this twice so potatoes are on top. Pour the gravy over, if it is too thick, dilute with cream or milk, a few small pieces of butter on top, bake in oven for 1½ hours.

If you have no left over gravy make one of 1 tablespoonful of browned butter, flour, water or bouillon, cream, pepper and salt. Pour over the contents of pot or pan and bake it.

No. 23. Hammelfleisch mit Gurken.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ bis 2 Pfd. Hammelbraten, oder gekochte Fleischreste,
¼ Pfd. Butter, knapp,
2 Eßlöffel Mehl,

No. 23. Mutton with Pickles.

Quantity for 6 People.

1½—2 lbs. of mutton roast or boiled mutton scraps,
Scant ⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,

¼ kleine Zwiebel, fein schneiden,
1 Pint dünne Bratensauce oder Bouillon,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
Salz, Pfeffer,
1 Nelke, ½ Lorbeerblatt,
1 Eßlöffel Weinessig,
3 süß-sauer eingemachte Gurken,
3 Eßlöffel eingemachte Perlzwiebeln,
1 Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Das kalte, gebratene oder gekochte Hammelfleisch wird in kleine Scheiben geschnitten. Die Butter und Zwiebeln läßt man hellbraun werden, das Mehl dazu, mit der Bouillon oder dünnen Bratensauce auffüllen; Nelke, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt dazu. Mit Essig und Zucker abschmecken und ziemlich dick kochen lassen. Die in Würfel geschnittenen Gurken und Perlzwiebeln dazu, noch ein wenig langsam kochen lassen, die Fleischstücke hinzu, gut heiß werden lassen, aber nicht kochen, und anrichten. Sollte die Sauce zu hell sein, so gebe ein wenig Fleischextrakt zu oder Zuckerfarbe. Frisch geschälte, gekochte Kartoffeln passen dazu.

¼ small onion, sliced,
1 pt. thin gravy or bouillon,
½ teaspoonful of meat extract,
Salt, pepper,
1 clove, ½ bay-leaf,
1 tablespoonful of wine vinegar,
3 sweet-sour pickles,
3 tablespoonfuls of pickled pearl onions,
1 teaspoonful of sugar.

Preparation: The cold fried or boiled mutton is cut into small pieces. The butter and onions are browned, then flour stirred in, salt, pepper, cloves, bay-leaf. Add vinegar and sugar, fill up with bouillon or thin gravy and boil until quite thick. The cut pickles and onions are now put in, stewed a little while, add the pieces of meat, heat, but do not boil, then serve. If the gravy is too light, add some meat extract or sugar coloring. Fresh boiled, peeled potatoes are served with this dish.

No. 24. Hammelbratensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Hammelbraten,
2 Eigelb,
Salz, Pfeffer,
Etwas Weinessig,
1 Theelöffel Mostrich,
½ Pint Sahne,
4 Senfgurken,
1 Essiggurke,
2 Eßlöffel Perlzwiebeln,
2 Eßlöffel Oel.

Zubereitung: Fleisch, Gurken, eingemachte Perlzwiebeln; dies alles in kleine, viereckige Stückchen geschnitten, mit all den angegebenen Zuthaten vermengt und mit hartgekochten Eiern garnirt.

No. 24. Muttonroast Salad.

Quantity for 6 People.

1 lb. mutton roast,
2 yolks of eggs,
Salt, pepper,
Some wine vinegar,
1 teaspoonful of mustard,
½ pt. cream,
4 mustard pickles,
1 vinegar pickle,
2 tablespoonfuls of pearl onions,
2 tablespoonfuls of oil.

Preparation: Meat, pickles, onions, all this cut into small pieces and mixed well with the other ingredients, then garnished with hard-boiled eggs.

No. 25. Pastete von Hammelfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

3—4 Pfd. Hammelfleisch, aus der Keule,
1 Qt. Wasser,
1 Sechstel Theil einer kleinen Sellerie-wurzel,
2 kleine Zwiebeln,
Etwas Salz,
2 Eßlöffel Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
Saft einer Citrone,
1 Prise weißen Pfeffer,
3 Dutzend Austern,
½ Pint-Kanne Champignons,
2 Eßlöffel gehackte Petersilie.

No. 25. Mutton Pie.

Quantity for 6 People.

3—4 lbs. of mutton from loin or leg,
1 qt. water,
1/6 part of a small celery root,
2 small onions,
Some salt,
2 tablespoonfuls of butter,
2½ tablespoonfuls of flour,
Juice from one lemon,
1 pinch of white pepper,
3 doz. oysters,
½ pt. can of champignons,
2 tablespoonfuls of chopped parsley.

Der Pastetenteig.

½ Pfd. frische Butter,
¼ Pfd. Schmalz,
1½ Glas Wasser,
¾ Pfd. Mehl,
2 Eßlöffel Brandy.

Zubereitung: Das Fleisch wird in kotelettgroße Stücke geschnitten, mit 1 Qt. Wasser, Selleriewurzel, 2 kleinen Zwiebeln und Salz, langsam weich gekocht. 2 Eßlöffel Butter mit Mehl etwas dämpfen lassen, mit der Kalbfleischbouillon auffüllen; Saft einer Citrone dazu, etwas Pfeffer und Salz, wenn nöthig, die Sauce mehrere Minuten kochen lassen; sie darf nicht dick sein.

Der Teig ist: Butter und Fett muß sehr kalt sein, man kann auch die Butter allein nehmen. Die Butter und das Fett werden in dem Mehl in Stücke geschnitten, das sehr kalte Wasser und der Brandy dazu. Einen leichten Teig davon machen und ausrollen, auf einem sehr bemehlten Brett. Die Butter muß überall in dem Teige zu sehen sein. So richte man sich danach, wenn man den Teig zubereitet; Butter, Mehl, Wasser und Brandy darf nur ein wenig zusammen geknetet werden. Mit der größeren Hälfte des Teiges wird der Boden und Rand einer Backform ausgelegt. Man belegt nun den Teigboden mit dem gekochten Hammelfleisch, auf das Fleisch die Austern, auf die Austern in Stücke geschnittene Champignons, und mit der fein gehackten Petersilie bestreut, die fertige angegebene Sauce darüber schütten. Die andere Hälfte des ausgerollten Teiges lege als Deckel darüber, mache ein paar Einschnitte in den Teigdeckel, den Rand schön formen. 1—1½ Stunden bei mäßiger Hitze backen.

Besondere Bemerkung: Lasse ein wenig von der Sauce übrig, thue etwas Austernsaft und von ½ Citrone den Saft dazu, reiche die Sauce zur Pastete.

The Paste.

½ lb. fresh butter,
¼ lb. lard,
1½ glasses water,
¾ lb. of flour,
2 tablespoonfuls of brandy.

Preparation: The meat is cut into pieces the size of cutlets, boiled tender in 1 qt. of water, celery root, 2 small onions, salt. Cook 2 tablespoonfuls of butter and flour and fill up with veal bouillon, then add lemon juice, salt and pepper, if necessary and boil a few minutes, but do not let the gravy get thick.

The Paste: Butter and lard must be very cold. You can take the given quantity in butter only. Both are cut into the flour, the very cold water and brandy poured in and then stirred to a light paste and rolled out on a well floured board. The butter must be visible all thru the paste. Do not knead much. Roll out, line a tin with half of the paste, then put in layers of meat, oysters, then the chopped champignons, chopped parsley, the gravy poured over the whole and then covered up with the other half of the paste in which make a few cuts, finish off the edge and bake in medium hot oven 1 to 1½ hours.

Remarks: Leave some of the gravy, mix with oyster liquor and the juice of ½ lemon and serve with the pie.

No. 26. Pastete von Hammelfleisch, sehr einfach zubereitet.

Zubereitung: Diese Pastete ist genau dieselbe wie in No. 25, nur anstatt der Austern und Champignons brauche rohe, sehr feine Kartoffelscheiben dazu.

No. 26. Mutton Pie Prepared Simply.

The preparation of this pie is just the same as in No. 25, but instead of oysters and champignons take raw fine sliced potatoes.

No. 27. Lammbraten.

Zuthaten für 6—8 Personen.

6 Pfd. Lammviertel, Salz, Pfeffer,
½ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Pint saure oder süße Sahne,
2 Eßlöffel Citronensaft,
1 Tasse Wasser.

No. 27. Lamb Roast.

Quantity for 6—8 People.

6 lbs. of lamb quarter, salt, pepper,
½ lb. of butter,
1 tablespoonful of flour,
½ pt. sour or sweet cream,
2 tablespoonfuls of lemon juice,
1 cup of water.

Zubereitung: Das Lammfleisch muß 2 Tage alt sein; wird geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit der Tasse Wasser in den Bratofen gestellt. Nach 10 Minuten gießt man die Butter, welche man etwas bräunen läßt, heiß über das Fleisch; unter vielem Begießen und Zugießen von Sahne läßt man den Braten gar werden, welches ungefähr 1½—2 Stunden Zeit nimmt. Zuletzt rühre das Mehl in die Bratensauce, lasse es ein wenig dämpfen, noch etwas Wasser dazu und, wenn nöthig, noch eine Weile mitdämpfen lassen. Den Lammbraten anrichten; Sauce sieben, mit dem Braten serviren.

No. 28. Panierter Lammbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Lammviertel,
Salz, Pfeffer,
2 Eier,
Fein gesiebte Semmelkrumen,
½ Pfd. Butter,
1½ Tassen saure Sahne,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Lammfleisch wird sehr geklopft, mit Salz und ein wenig Pfeffer eingerieben. Die Eier schaumig schlagen, das Fleisch hindurchziehen und mit den Semmelkrumen panieren. Die Butter lasse sehr heiß werden, den Braten schnell obenauf ein wenig anbraten, dann in den Backofen thun, unter vielem Begießen und nach und nach löffelweise die Sahne mit darübergießen, auch ein wenig Wasser dazu, wenn die Butter zu braun werden sollte, 1½ Stunde bei langsamer Hitze braten. Der Braten muß goldgelb aussehen; dann anrichten. ½ Eßlöffel Mehl in die Bratenbutter, mit etwas Wasser auffüllen, durchkochen lassen und sieben. Man kann auch fein gehackte Champignons in die Sauce thun.

No. 29. Ragout von Hammel- oder Lammfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Hammel- oder Lammfleisch,
⅛ Pfd. Butter,
Salz, 6 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
¼ gelbe Rübe, ½ Zwiebel,
1½ Qt. Wasser,
3 Eßlöffel Mehl,
Saft einer halben Citrone,
1 Weinglas Rothwein,
½ Pint-Büchse Champignons,
5 Trüffeln, geschält und gehackt,
½ Theelöffel Zucker.

Preparation: The lamb meat must be two days old. It is pounded, salted, peppered and put into the oven with the cup of water. After 10 minutes the browned butter is poured hot over the meat and with a lot of basting and gradually adding the cream and lemon juice, roast for 1½ to 2 hours.

For the gravy stir into the butter some flour and a little water and cook (if necessary) a while longer. Serve the gravy with the roast after straining.

No. 28. Breaded Lamb Roast.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of lamb quarter,
Salt, pepper,
2 eggs,
Finely sifted roll crumbs,
½ lb. of butter,
1½ cups of sour cream,
1 tablespoonful of flour,
1 tablespoonful of lemon juice,
1 cup of water.

Preparation: The meat is pounded, then rubbed with salt and pepper. Then rolled in beaten egg and bread crumbs. Heat the butter and fry the meat quickly on top of the stove, then put it into the oven, basting it often and adding the cream in spoonfuls, also a little water, if the butter should get too brown. Cook in slow heat 1½ hours until the roast looks golden yellow; then serve.

For the gravy stir ½ tablespoonful of flour into the butter and fill up with water, cook and strain. You can also add chopped champignons.

No. 29. Mutton or Lamb Ragout.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of mutton or lamb,
⅛ lb. of butter,
Salt, 6 pepper-corns,
2 cloves, 1 bay-leaf,
¼ carrot, ½ onion,
1½ qts. of water,
3 tablespoonfuls of flour,
Juice from ½ lemon,
1 wineglass red wine,
½ pt. can champignons,
5 truffles, chopped and peeled,
½ teaspoonful of sugar.

Zubereitung: Das Hammel- oder Lammfleisch, welches von der Brust sein soll, wird roh in gleichmäßige Stücke geschnitten, in 2 Eßlöffel Butter ein wenig gedämpft, mit 1½ Qt. Wasser, gelbe Rüben, Zwiebel, Salz, Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblatt langsam weich gekocht. Die übrige Butter wird gebräunt, das Mehl dazu, ein wenig mitbräunen lassen, mit der durchgesiebten Hammel- oder Lammfleischbouillon auffüllen. Rothwein, Citronensaft und ein wenig von dem Champignonwasser dazu; ½ Stunde langsam die Sauce kochen lassen. Sie muß dick sein; dann thue das Fleisch, Champignons und Trüffeln dazu, schmecke, ob das Gewürz alles genügend daran ist; noch ¼ Stunde ziehen lassen, und auf heißer Platte anrichten. Den Rand der Platte mit Blätterteighalbmonden und kleinen gebratenen Fleischklößzen garniren. Man richte sich mit den Fleischklößzen nach Ochsenzungen-Ragout, No. 35, Abthl. 2. Die Zubereitung ist dieselbe.

No. 30. Lamms-Klein.

Zuthaten für 6—8 Personen.

Kopf, Leber, Lunge und Herz,
Salz, 8 Pfefferkörner,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken,
⅛ Pfd. Butter,
1 Ei,
Semmelkrumen,
2 Eßlöffel Mehl,
Ein wenig Kräuteressig.

Zubereitung: Der Kopf wird gespalten, Gehirn und Zunge herausgenommen und in Wasser gelegt. Die Zunge wird in Wasser weich gekocht, ein wenig Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken und Zwiebel dazu. Auch das Gehirn läßt man vorsichtig in diesem Wasser ein wenig kochen, sowie auch Herz, Leber und Lunge. Den Kopf lasse mit der Bouillon weich kochen. Nachdem Zunge, Herz und Lunge ziemlich weich sind, wird alles in Würfel geschnitten. Sämmtliches geschnittene Fleisch in einen Topf gethan, mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer bestreut, ein Stück Butter dazu, ein wenig von der Bouillon, und alles durchdämpfen lassen. Das Fleisch wird vom Kopfe getrennt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei getaucht, mit Semmelkrumen paniert und in Butter goldgelb gebraten; ebenfalls wird das Gehirn etwas paniert und gebraten. Die Leber schneidet man in Scheiben, salzt und pfeffert sie, in Mehl panieren und auch in Butter zu schöner Farbe braten. Das fertige Haschee von Zunge, Lunge und Herz wird in die Mitte auf einer heißen Platte angerichtet, Leberscheiben im Kranze um das Haschee

Preparation: The mutton or lamb meat which must be from the breast is cut into equal sized pieces, stewed a little in 2 tablespoonfuls of butter, then 1½ qts. of water, carrot, onion, salt, pepper, cloves, bay-leaf added and the meat cooked tender in this. For the gravy take the rest of the butter, brown it with flour, and fill up with the strained mutton bouillon. Add the red wine, lemon juice, some of the champignon water and boil ½ hour slowly. Now put in the meat, champignons, truffles and spices and boil 15 minutes longer. Serve on a hot platter, and garnish the rim with crescents of puff paste and small fried meat dumplings. The dumplings are prepared the same way as the Ox-tongue Ragout in No. 35, Chapter 2.

No. 30. Lamb Stew.

Quantity for 6—8 People.

Head, liver, lungs and heart,
Salt, 8 whole pepper-corns,
1 onion,
1 bay-leaf, 2 cloves,
⅛ lb. of butter,
1 egg,
Roll crumbs,
2 tablespoonfuls of flour,
Some herb vinegar.

Preparation: The head is split in two, brain and tongue taken out and watered. The tongue is boiled tender in water with salt, pepper, bay-leaf, cloves and onion. In the same water cook the brain and also heart, liver and lung and head. The head is boiled in the bouillon until tender.

When the tongue, heart and lung are well done, cut them into pieces. All cut meat put into a pot, salt and pepper, a piece of butter, pour in some bouillon and stew. Cut the meat from the head, salt and pepper, dip in egg and roll crumbs and fry in butter golden yellow. The same is done with the brains. The liver is cut into slices, salted, peppered, dipped in flour and also fried.

The hash of tongue, lung, heart is placed in the middle of a hot platter, the liver slices in a wreath around it, the

gelegt; das Kopffleisch, welches auch in gleichmäßige Stücke geschnitten ist, und Gehirn obenauf. Vorher bereitet man sich die Sauce. In die Butter, worin das Kopffleisch, Gehirn und Leber gebraten ist, thue einen Eßlöffel Mehl, mit der Bouillon, worin dies alles gekocht ist, auffüllen; mit etwas Essig oder Citronensaft oder Weißwein die Sauce abschmecken. Servire die Sauce zum Fleisch.

meat from the head also cut into small pieces and the brain on top of the hash.

The gravy should be prepared before dishing out the hash. For the gravy take one tablespoonful of flour, stir it in butter in which the meat, brains and liver had been fried, fill up with bouillon and add a little vinegar, lemon juice or white wine. Serve the gravy with the meat.

No. 31. Ragout von Hammel- oder Lammfleisch auf einfache Art.

Es ist dieselbe Zubereitung wie in No. 29, nur lasse Champignons und Trüffeln weg, und anstatt Wein benutze ein wenig Wein- oder Kräuteressig.

No. 31. Plain Ragout from Mutton or Lamb.

The preparation is the same as in No. 29. Instead of wine take wine vinegar or herb vinegar and leave off the champignons and truffles.

No. 32. Lammkrone.

Zuthaten und Zubereitung der Lammkrone ist genau dieselbe wie in No. 42, Abtheilung 3.

No. 32. Lamb Crown or Roast Neck of Lamb.

Contents and preparation are the same as No. 42 of previous chapter, Neck of Veal.

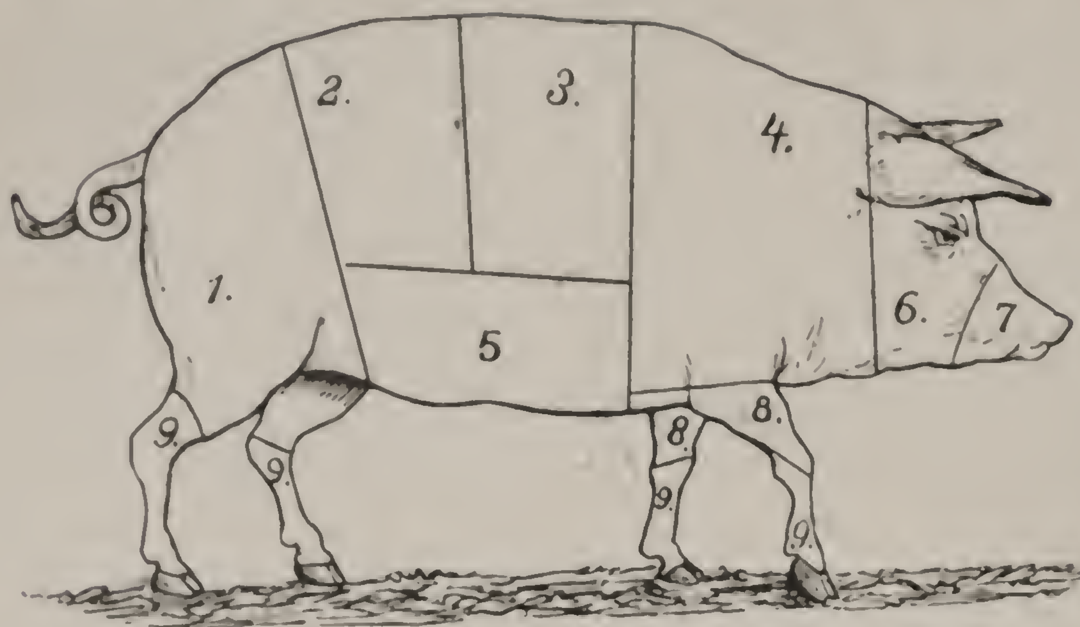


5. Abtheilung:

Das Schwein.

Fifth Chapter:

PORK.



1. Schinken.
2. Nierenstück mit Filet.
3. Rippenstück mit Karmonaden.
4. Schulter.
5. Bauchstück oder durchwachsener Speck.
6. Kopf.
7. Schnauze.
8. Dickbein.
9. Füße.

1. Ham.
2. Pork Loin.
3. Pork Chops.
4. Pork Shoulder.
5. Bacon.
6. Head.
7. Snout.
8. Shanks.
9. Feet.

Das gekochte, gebratene und gepökelte Schweinefleisch.

Auch alle Angaben von Resteverwendung des Schweinefleisches.

Gutes Schweinefleisch von gut genährten, einjährigen Thieren ist zart, hell und nicht zu fett. Das Fett soll weiß sein, die Schwarte oder Haut hell. Nicht gutes Schweinefleisch hat gelbe Schwarte, schmieriges Fett und sehr fettes, dunkles Fleisch.

Spanferkel heißt das junge Schwein, welches noch saugt, und welches in der Küche als besonderer Leckerbissen gilt. Es hat gewöhnlich ein Alter von 2—3 Wochen.

Beste Stücke zum Braten: Das Carre, der Rücken, auch leicht geräucherter Rippenspeer, die Filets.

Kleine Stücke zum Braten: Die Kotelettes, die Filets und Schinkenscheiben.

Beste Stücke zum Schmoren: Kamm, Filet.

The Boiled, Fried and Salted Pork.

Also recipes for utilizing left over pork.

Good pork from well fed yearlings is tender, light and not too fat. The fat or lard must be white, the hide light. Inferior pork has a yellow hide, smeary lard and very fat, dark meat.

Suckling pig is considered a delicacy in the kitchen. It is usually 2 or 3 weeks old.

Best Pieces for Roasts.

The pork loin, the smoked rib piece, the fillets.

Small Pieces for Frying.

The cutlets, the fillets and ham slices.

Best Pieces for Stew.

The pork shoulder and fillets.

Beste Stücke zum Kochen: Der Bauch, die Eisbeine, der Kopf, das Blatt, durchwachsene Stücke.

Beste Stücke zum Räuchern und Pökeln: Schinken, Rücken, Lachsschinken, der Bauch als durchwachsenen Speck, das Rückenfett als fetter Speck, Kamm, Mürbebraten und Vorderschinken.

Zu Gallerten: Schwarte und Knochen.

No. 1. Schweinebraten.

Zuthaten für 6—8 Personen.

4 Pfd. Rippenspeer,
Salz,
6 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel,
1½ Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Sahne,
1½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Der Schweinebraten wird gewaschen und geklopft, etwas vom Fett befreit, und gesalzen. Der Braten wird mit 1 Tasse kochenden Wassers, Gewürz und Zwiebel in den Bratofen gestellt, lasse ihn unter vielem Begießen 1½—2 Stunden braten. Er muß schön knusperig gebraten sein. Ist der Braten weich, lege ihn auf eine Platte und verfertige die Sauce. Ist zu viel Fett ausgebraten, so schöpfe es ab, thue das Mehl in die Pfanne, lasse es ein wenig schmoren und gieße die Sahne dazu. Noch ein wenig Wasser, wenn nöthig; lasse die Sauce durchkochen und siebe sie; mit dem Braten serviren.

No. 2. Frische, junge Schweinekeule zu braten.

Zuthaten für 10—15 Personen.

8—10 Pfd. Schweinekeule,
Salz, 6 Pfefferkörner,
3 Nelken, 2 Lorbeerblätter,
1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Wasser,
½ Weinglas Rothwein oder Madeira.

Zubereitung: Die Schweinekeule wird geklopft, die Schwarte abgezogen; etwas Fett abschneiden, die Keule mit Salz gut einreiben, mit dem 1 Pint kochenden Wassers, Gewürz und Zwiebeln aufstellen, 2½—3 Stunden im Bratofen unter vielem Begießen gar braten lassen. Das Fett füllt man gut ab und rührt das Mehl zur Sauce, läßt es ein wenig mitbraten, füllt noch etwas Wasser nach und thut den Wein oder auch Sahne dazu; läßt die Sauce gut durchkochen, siebt und servirt sie mit dem Braten.

Best Pieces for Boiling.

The brisket, feet, head, shoulder and marbled pieces.

Best Pieces for Smoking and Salting.

The hams, pork loins, smoked tenderloin, (called lachs-schinken), the brisket for lean bacon, the pork loin as fat bacon, tenderloin and shanks.

For Gelatines.

The hide or skin and bones.

No. 1. Pork Roast.

Quantity for 6—8 People.

4 lbs. rib roast,
Salt, 6 pepper-corns,
2 cloves, 1 bay-leaf,
1 onion,
1½ tablespoonfuls of flour,
1 cup of cream,
1½ cups of water.

Preparation: The meat is washed and pounded, some fat trimmed off and salted. The roast is put into the oven with 1 cup of boiling water, all spices and onion and roasted 1½ to 2 hours while basting it frequently. The roast must be crisp or hard outside. When it is done put it on a platter and prepare the gravy. If there is too much fat, skim it, put the flour into it, stew a little while, add the cream and some water if necessary, cook, strain and serve with the roast.

No. 2. Fresh Young Leg of Pork for Roast.

Quantity for 10—15 People.

8—10 lbs. of leg of pork,
Salt, 6 pepper-corns,
3 cloves, 2 bay-leaves,
1 onion,
2 tablespoonfuls of flour,
1 pt. of water,
½ wineglass red wine or Madeira.

Preparation: The meat is pounded, skinned, some of the fat cut off, rubbed with salt and put in oven with 1 pt. boiling water, all spices and onion and roasted 2½ to 3 hours, basting it frequently.

For the gravy skim the fat, stir in the flour, stew a little while, then add in some water, the wine or cream and cook it well, strain and serve with the meat.

Nr. 3. Frische, junge Schweinekeule mit Brodkrumen.

Zuthaten für 10—15 Personen.

Zubereitung: Die Schweinekeule wird genau so zubereitet wie in No. 2, und ¾ Stunde vor Garsein wird die ziemlich gar gebratene Keule mit 8 Nelken gespickt, mit ½ Theelöffel Zucker und mit 1 Tasse in Butter hellgelb geröstetem Schwarzbrod bestreut. Fest mit einem Messer das Brod auf den Braten drücken, etwas Bratenfett darüber träufeln und ihn noch ½—¾ Stunde braten. Die Sauce verfertigen; mit 1½ Eßlöffel Mehl, 1 Glas Rothwein und 1½ Tasse Wasser dazu, eine Weile kochen lassen; dann die Sauce sieben.

No. 3. Breaded Leg of Pork.

Quantity for 10—15 People.

The meat is prepared the same way as described in No. 2, but ¾ hours before done, 8 cloves are stuck into it, ½ teaspoonful of sugar and 1 cup of rye bread crumbs roasted in butter is strewn over it. Cover it well with the bread crumbs by pressing it down with a knife, baste with drippings and roast ½ to ¾ hour longer.

For the gravy stir in 1½ tablespoonful of flour, 1 glass red wine, 1½ cup of water; cook, strain and serve.

Nr. 4. Schweinebraten schmoren.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Pfd. Schweinefleisch,
- Salz, Pfeffer,
- 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
- 1 kleine Zwiebel,
- 2 Eßlöffel Mehl,
- 1½ Pint Wasser,
- 2 Eßlöffel Weißwein.

Zubereitung: Das Schweinefleisch läßt man mit 1 Eßlöffel Fett und Zwiebel auf offenem Feuer schnell hellbraun anbraten. Das Mehl dazu und ein wenig mitbräunen lassen, mit dem Wasser auffüllen. Salz, Gewürz und Wein mit dem Braten im Bratofen unter öfterem Wenden und Begießen 2—2½ Stunden schmoren lassen. Die Sauce wird entfettet und gesiebt, mit dem Braten anrichten. Der Braten muß schön hellbraun sein.

No. 4. Braised Pork Roast.

Quantity for 6 People.

- 4 lbs. of pork,
- Salt, pepper,
- 3 cloves, 1 bay-leaf,
- 1 small onion,
- 2 tablespoonfuls of flour,
- 1½ pts. of water,
- 2 tablespoonfuls of white wine.

Preparation: The meat is fried quickly in 1 tablespoonful of lard and onion on the open fire, the flour is stirred in and browned a little. Now the water is poured on, salt and spices and wine added and then roasted in oven 2 to 2½ hours, turning and basting frequently.

For the gravy skim the fat, strain it and serve with the roast which must be light brown.

Nr. 5. Saueren Schweinebraten.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Pfd. Schweinefleisch, vom Kamm oder von der Keule,
- 1 Qt. Essig, 2 Zwiebeln,
- 6 Pfefferkörner,
- 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter,
- 1 Handvoll Salz, zum Einlegen,
- 1½ Eßlöffel Mehl,
- 2 Tassen Wasser,
- Salz, 1 Prise Pfeffer,
- 1 Weinglas Rothwein, nach Belieben.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird geklopft, in eine Schüssel oder einen Steintopf gelegt und mit dem 1 Qt. Essig übergossen. Zwiebeln in Scheiben schneiden und dazu, Salz, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt ebenfalls 2 Tage darin liegen lassen und öfters wenden. Nach den 2 Tagen herausnehmen, den Schweinebraten mit 1 Tasse Wasser, etwas Salz und Pfeffer bestreuen, in den Bratofen stellen. Auch

No. 5. Sour Pork Roast.

Quantity for 6 People.

- 4 lbs. of pork, neck or leg,
- 1 qt. vinegar,
- 2 onions,
- 6 pepper-corns,
- 3 cloves, 2 bay-leaves,
- 1 handful of salt for pickling,
- 1½ tablespoonfuls of flour,
- 2 cups of water,
- Salt, 1 pinch of pepper,
- 1 wineglass of red wine if you wish.

Preparation: The meat is pounded and put into a jar or earthen dish with 1 qt. of vinegar, sliced onion, salt, cloves, peppers and bay-leaves and left there for 2 days turning it once or twice. When taken out to roast put it into the oven with 1 cup of water, salt and pepper, also ½ of the onions that are in the

die Hälfte der Essigzwiebeln dazu thun und 1¼ Stunde unter vielem Begießen braten lassen. Dann thue das Mehl dazu, 1 paar Minuten mitbraten lassen, etwas Wasser zufüllen und den Wein oder ½ Tasse Sahne, dann durchkochen lassen. Den Braten mit der Sauce begießen; ist er weich, lege ihn auf eine Platte. Die Sauce sieben.

No. 6. Gekochtes Schweinefleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Schweinefleisch,
Salz, 4 Pfefferkörner,
½ Zwiebel,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
2½ Qt. Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen und mit den 2½ Qt. Wasser kalt aufgestellt. Zwiebel, Salz und Gewürz dazu thun und 2—2½ Stunden zugedeckt langsam kochen lassen. Man muß während dem Kochen die Bouillon manchmal schäumen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, das Gemüse damit garnirt. Die Bouillon kann man zu allen Rübengemüsen verwenden, auch zu Hülsenfrüchten.

No. 7. Schweinepökelfleisch zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Eisbein oder Pökelfleisch,
6 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
1 Zwiebel,
3 Qt. Wasser.

Zubereitung: Das Pökelfleisch oder Eisbein wird mit den 3 Quart kalten Wasser aufgestellt. Die Gewürze und Zwiebel dazuthun. Das Pökelfleisch muß 3 Stunden sehr langsam kochen. Die Eisbeine brauchen auch so lange. Der Topf muß fest verschlossen sein; am besten koche man sie in einem irdenen Topfe. Die Bouillon wird, wenn sie kalt ist, galertig sein; man kann sie zu irgend einer Sülze verwenden.

No. 8. Geräucherten Schinken zu kochen.

Zuthaten für 15—20 Personen.

10 Pfd. Schinken,
2 Zwiebeln,
6 Nelken, 2 Lorbeerblätter,
10 Pfefferkörner, genügend Wasser.

Zubereitung: Der Schinken wird 1 Nacht gewässert. In einem Topf oder Schinkenkessel mit Wasser kalt aufgestellt. Der Schinken muß mit Wasser bedeckt sein. Zwiebel und Gewürze dazu thun. Den Schinken sehr langsam weich kochen lassen, welches ungefähr 4—5 Stunden Zeit be-

vinegar, then roast 1¼ hours while basting.

For the gravy stir in the flour, stew a few minutes, add some water, the wine or ½ cup of cream, cook, pour over the roast. When this is done, strain the gravy and serve with roast.

No. 6. Pork Stew.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of pork,
Salt, 4 pepper-corns,
½ onion,
2 cloves, 1 bay-leaf,
2½ qts. of water.

Preparation: The meat is washed and put on with 2½ qts. of water, onion, salt, spices and cooked slowly 2 to 2½ hours, covered up. Skim the bouillon several times. Cut the meat in slices and arrange the vegetables around it. The bouillon may be used for all kinds of vegetables.

No. 7. Salt Pork for Stew, (Hip-bone).

Quantity for 6 People.

4 lbs. of salt pork or hip-bone,
6 pepper-corns,
2 cloves, 1 bay-leaf,
1 onion,
3 qts. of water.

Preparation: The salt pork or hip-bone is put on with 3 qts. of cold water, spices and onion and cooked slowly for 3 hours. The pot must be well covered and ought to be an earthen dish. The broth will be jellied when cold and can be utilized for all kinds of headcheese.

No. 8. Smoked Ham for Cooking.

Quantity for 15—20 People.

10 lbs. of ham,
2 onions,
6 cloves,
2 bay-leaves,
10 pepper-corns,
Sufficient water.

Preparation: The ham is kept in water over night, then put on the fire with cold water enough to cover it, onions and spices added. Cook it slowly

ansprucht. Man kann diesen Schinken warm essen, mit einer Madeirasauce dazu, oder für kalten Aufschnitt benutzen.

No. 9. Geräucherten gekochten Schinken mit Schwarzbrodkrumen.

Zuthaten für 15—20 Personen.

10 Pfd. Schinken,
Genügend Wasser,
Nelken zum Spicken,
Schwarzbrodkrumen,
1 Theelöffel braunen Zucker.

Zubereitung: Der Schinken wird eine Nacht gewässert, mit kaltem Wasser aufgestellt, so daß derselbe mit Wasser bedeckt ist; 4 Stunden langsam kochen lassen. Nach dieser Zeit wird der Schinken ziemlich weich sein; lege ihn auf eine Platte, ziehe die Haut ab und spicke ihn, wo die Haut abgezogen ist, mit 30—40 Nelken. Bestreue die Seite mit dem Theelöffel Zucker und dann dick mit geriebenen Schwarzbrodkrumen. Nach diesem Verfahren lege man den Schinken in eine Pfanne und backe ihn 1 Stunde im Backofen, und so serviren; gebe eine Madeirasauce dazu. Ein delikates Gericht.

No. 10. Schinken in Burgunder.

Zuthaten für 15—20 Personen.

10 Pfd. Schinken,
2 Flaschen Burgunder,
2 kleine geschnittene Zwiebeln,
1 Lauch, ist eine lange, grüne Zwiebel,
1 Stückchen Thymian,
1 Stückchen Majoran (Meiran),
¼ Pfd. Trüffeln,
¼ Pfd. Champignons,
1 sehr große Schweinsblase,
2 Eßlöffel Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
¼ Pint Madeira,
½ Tasse Bouillon,
1 Tuch zum Einbinden,
Wasser, um den Schinken zu kochen.

Zubereitung: Der Schinken wird von der Schwarte getrennt, die Knochen löst man aus, so gut wie es möglich ist. Zu den 2 Flaschen Wein thut man die Zwiebeln, den geschnittenen Lauch, Thymian und Majoran; legt den Schinken 24 Stunden in den Wein und wendet ihn oft. Nach dieser Zeit nimmt man den Schinken heraus, füllt die Höhlung, wo der Knochen aus dem Schinken ist, mit Trüffeln und Champignons, welche man mit 1 Eßlöffel Butter, etwas Salz und Pfeffer, ½ Tasse gute Bouillon zurecht macht; diese Masse in die Schinkenhöhlung thun und etwas zunähen. Den Schinken steckt man in die eingeweichte, auf beiden Seiten innen und

in a large kettle for about 4 to 5 hours. Serve it warm with a Madeira gravy, or cold in slices.

No. 9. Smoked Ham Boiled, Breaded with Rye Bread Crumbs.

Quantity for 15—20 People.

10 lbs. of ham,
Enough water,
Cloves for larding,
Rye bread crumbs,
1 teaspoonful of brown sugar.

Preparation: The ham is kept in water over night, then put on the fire with enough cold water to cover it, boil slowly for 4 hours. It will be well done by this time, put it on a platter, skin it and lard it where the skin has been removed with 30 to 40 cloves, strew this side with the sugar and thickly with the rye bread crumbs, then lay the ham into a pan and bake it in the oven for 1 hour. Serve with a Madeira gravy.

No. 10. Ham in Burgundy Wine.

Quantity for 15—20 People.

10 lbs. of ham,
2 bottles of Burgundy wine,
2 small sliced onions,
A leek,
1 piece of thyme,
1 piece of marjoram,
¼ lb. of truffles,
¼ lb. of champignons,
1 very large pig's bladder,
2 tablespoonfuls of butter,
2½ tablespoonfuls of flour,
¼ pt. of Madeira,
½ cup of bouillon,
A cloth to tie up the ham,
Water to boil in.

Preparation: The skin is cut off and the bones are taken out as well as possible. To the wine add the onion, the chopped leek, thyme and marjoram, then leave the ham in it for 24 hours, turning it over often. After that take it out, make a stuffing of truffles, champignons, 1 tablespoonful of butter, salt, pepper and ½ cup of bouillon mixed well and stuff the cavity of the bone with it and sew it up. Clean the bladder well inside and outside, make a cut into it and put

außen gereinigte Schweinsblase, gießt den Wein, worin der Schinken die 24 Stunden gelegen hat, mit Zwiebeln und den anderen Zuthaten in die Schweinsblase zu dem Schinken. Näht sie sorgfältig zu, bindet den Schinken in der Blase in ein weißes Tuch, stellt ihn mit kaltem Wasser auf und kocht ihn 4—5 Stunden sehr langsam. Nach dieser Zeit bindet man das Tuch ab, macht die Naht in der Blase auf, fängt die Flüssigkeit des Schinkens in einem Topf auf. Legt den Schinken in eine Pfanne, läßt die Butter braun werden, ebenso das Mehl; mit der aufgefangenen Flüssigkeit auffüllen, dann den Madeira hinzu. Die Sauce durchkochen lassen; vielleicht noch ½ Theelöffel Zucker in dieselbe; es ist besser, die Sauce erst zu schmecken. Einen Theil dieser Sauce über den Schinken füllen und ¼ Stunde in den Bratofen thun. Dann Schinken und Sauce anrichten. Der Schinken mit dieser Zubereitung ist sehr gut.

the stuffed ham inside, then pour in the wine with all its contents in which the ham had been lying for 24 hours, sew it up carefully. Then tie the whole into a white cloth and put it on the fire in cold water to boil for 4 to 5 hours slowly. After this take the cloth off, open the suture, pour the fluid into a pot and put the ham into a pan.

Brown the butter and flour and pour in the ham fluid and Madeira, cook it well and add perhaps ½ teaspoonful of sugar, better taste the gravy first. Fill some of this gravy over the ham and put it into the oven, roast for ¼ hour, then serve it with the gravy. Ham prepared in this way is very fine.

No. 11. Gebratener Schinken mit Eier.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. rohen Schinken, in dünnen Scheiben,
1½ Pint Milch,
⅛ Pfd. Butter,
12 Eier,
1 Prise Salz und weißen Pfeffer.

Zubereitung: Den Schinken schneidet man in dünne Scheiben, legt ihn 6 Stunden in Milch, nach der Zeit trockne man die Schinkenscheiben ab und bratet sie schnell auf beiden Seiten in hellbrauner Butter, legt den Schinken auf eine Platte, mit der Butter übergießen. In der Zeit hat man ebenfalls die Eier in Butter gebraten, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut. Richtet die Eier sorgfältig auf dem gebratenen Schinken an.

Besondere Bemerkung: Man braucht den Schinken auch nicht in Milch zu legen; auch kann man durchwachsenen Speck anstatt Schinken benutzen.

No. 11. Fried Ham with Eggs.

Quantity for 6 People.

1 lb. raw ham sliced very thin,
1½ pts. milk,
⅛ lb. butter,
12 eggs,
1 pinch of salt and white pepper.

Preparation: The ham is put in milk for 6 hours, then dry off the ham slices and fry them quickly in butter, put them on a platter and pour the butter over. In the meantime the eggs have been fried in butter with salt and pepper and now they are carefully placed on the ham.

Remarks: You need not put the ham into the milk and instead of ham you may take breakfast bacon. (Bacon and Eggs).

No. 12. Verwendung von gekochtem Schinken mit Nudeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. gekochten Schinken,
Gemüsenudeln von 2 Eiern,
1 Pint Milch,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2—3 Eier,
Etwas Butter.

Zubereitung: Der Schinken wird fein gehackt. Die Nudeln werden in Salzwasser 10 Minuten gekocht, auf ein Sieb abgegossen. Eine Form streicht man mit etwas Butter aus, legt eine Schicht Nudeln in die Form, dann eine Schicht Schinken.

No. 12. Utilizing Boiled Ham with Noodles.

Quantity for 6 People.

1 lb. of boiled ham,
Noodles made from 2 eggs,
1 pt. milk,
Salt, 1 pinch of pepper,
2—3 eggs,
Some butter.

Preparation: The ham is chopped fine. The noodles cooked in salt water for ten minutes, then poured into colander. Butter a pan or tin and put in a layer of noodles, then a layer of ham

Dieses 2—3 mal wiederholen, obenauf Nudeln. Die Milch wird mit 2—3 Eiern, Salz und Pfeffer — sehr wenig, weil der Schinken scharf ist — gut verschlagen und über die Schinkennudeln geschüttet, etliche kleine Butterstückchen darauf thun und 1 Stunde im Backofen langsam backen.

and repeat 2 or 3 times until all is in. The top layer must be noodles. The milk is well mixed with 2 to 3 eggs and very little salt and pepper and poured over the whole mass, a few pieces of butter on top and baked in oven slowly for 1 hour.

No. 13. Verwendung von gekochtem Schinken mit Maccaroni.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Pfd. gekochten Schinken,
- ½ Pfd. Maccaroni,
- 1 Pint Milch,
- Salz, sehr wenig Pfeffer,
- Saft von 1 Citrone,
- 2 Eßlöffel Parmesan- oder Schweizerkäse,
- 2—3 Eier.

Zubereitung: Der Schinken wird fein gehackt. Die Maccaroni werden in Stückchen gebrochen, 2 Zoll lang, in kochendem Salzwasser ½ Stunde gekocht. Eine Form mit etwas Butter ausstreichen, und die weich gekochten Maccaroni durch ein Sieb abgießen. Eine Schicht Maccaroni, eine Schicht Schinken, so 2—3 mal wiederholen, obenauf müssen Maccaroni sein. Die Milch wird mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Citronensaft und geriebenem Parmesankäse gut verschlagen und über die Schinken-Maccaroni gegossen. Obenauf ein paar Butterstückchen, 1 Stunde im Ofen backen und in der Form serviren.

No. 13. Utilizing Boiled Ham with Macaroni.

Quantity for 6 People.

- 1 lb. of boiled ham,
- ½ lb. of macaroni,
- 1 pt. of milk,
- Very little salt and pepper,
- Juice from 1 lemon,
- 2 tablespoonfuls of Parmesan cheese, or Swiss cheese,
- 2—3 eggs.

Preparation: The ham is chopped fine and the macaroni broken in 2-inch pieces, boiled in salt water for ½ hour, then drain. Butter a pan or tin, put in a layer of macaroni and one of ham, repeat 2 or 3 times so that the last layer is macaroni. The milk is stirred well with eggs, salt, pepper, lemon juice and grated cheese and poured over the mass, then baked in the oven for one hour, after putting a few small pieces of butter on top. Serve in the tin or dish in which this was baked.

No. 14. Panierte Schinkenscheiben.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Pfd. rohen Schinken,
- Gut ⅛ Pfd. Butter oder Schmalz,
- 3 Eiweiß,
- 2 Tassen geriebene Semmelkrumen,
- 1 Prise Salz,
- 1½ Pint Milch.

Zubereitung: Der Schinken wird in ¼ Zoll dünne Scheiben geschnitten, 5 Stunden in Milch gelegt, abgetrocknet, mit ein wenig Salz bestreut und in Eiweiß getaucht. In Semmelkrumen mit Mehl gemischt, paniert und in heißer Butter oder Schmalz zu goldgelber Farbe auf beiden Seiten gebacken. Für Gemüsebeilage sind die panierten Schinkenscheiben sehr schön.

No. 14. Breaded Ham.

Quantity for 6 People.

- 1 lb. raw ham,
- ⅛ lb. of butter or lard,
- 3 whites of eggs,
- 2 cups of roll crumbs,
- 1 pinch of salt,
- 1½ pts. of milk.

Preparation: The ham is cut into ¼ inch thick slices and put into milk for 5 hours, then taken out dried, salted, dipped into white of egg and then into roll crumbs mixed with the flour. After this it is fried in hot butter on both sides. These ham slices are nice with vegetables.

No. 15. Gebratene Schweinefilets.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 bis 2½ Pfd. Schweinefilets,
- ⅛ Pfd Speck zum Spicken,
- Salz, Pfeffer,
- 2 Eßlöffel Butter oder Bratenfett.

No. 15. Fried Pork-Fillet.

Quantity for 6 People.

- 2—2½ lbs. of pork-fillet,
- ⅛ lb. bacon for larding, salt, pepper,
- 2 tablespoonfuls of butter or drippings.

1 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse süße oder sauere Sahne,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Schweinefilet wird etwas geklopft, die Haut abgezogen, auch das Fett ziemlich abgeschnitten. Der Speck wird in schmale kurze Streifen geschnitten. Die Filets damit schön spicken und mit Salz und Pfeffer bestreuen. In eine flache Bratpfanne thue das abgeschnittene Fett, von dem Filet noch etwas Butter heiß werden lassen und die Filets hineinlegen. Im Bratofen unter vielem Begießen ¾—1 Stunde, je nachdem die Größe ist, braten. Die letzte ¼ Stunde gieße ein wenig Fett ab. Sollte es zu viel sein, thue das Mehl dazu, lasse es ein wenig mitbraten; das Wasser dazu und die Sahne nach und nach über das Fleisch gießen. In der Zeit noch oft mit der Sauce begießen. Dieselbe sieben und mit dem Filet anrichten.

1 tablespoonful of flour,
½ cup of sweet or sour cream,
1 cup of water.

Preparation: The pork-fillets are pounded, freed from skin and some fat, then larded with bacon, salted and peppered. Put the fat which you cut off into a flat baking tin with some butter, into this heated lard and butter put your fillets, baste often and let it roast in oven 45 minutes to 1 hour. This depends on the size of the meat. 15 minutes before done pour off some lard, stir in the flour to brown, then the water and gradually the cream while basting it often. Strain the gravy and serve with the fillet.

No. 16. Gefüllte Schweinefilets, genannt falsche Ente.

Zuthaten für 6 Personen.

2 große von 2½ Pfd. oder 4 kleine Schweinefilets,
⅛ Pfd. Speck zum Spicken,
Salz, Pfeffer.

Zur Füllung:

½ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
½ Pfd. gehacktes Kalbfleisch,
2 Eier,
½ Eßlöffel Butter,
½ Eßlöffel Citronensaft,
1 Eßlöffel Kapern,
Salz 1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel Butter zum Braten,
½ Eßlöffel Mehl,
¼ Tasse saure oder süße Sahne,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Filets werden von der Haut und Fett getrennt und breit geklopft. Schweinefleisch, gehacktes Kalbfleisch, Eier, ½ Eßlöffel Butter, Citronensaft, Kapern, Salz, Pfeffer; dies alles wird gut verarbeitet. Auf ein Filet legt man die Füllung, das andere Filet darauf und umbindet sie mit weißem Bindfaden oder steckt sie an den Seiten mit Zahnstochern zu. Sind es 4 kleine Filets, so lege auf 2 Filets die Hälfte der Füllung auf jedes, und benutze die anderen 2 als Deckel. Ist dies alles geschehen, so spicke die Filets obenauf mit schmalen Speckstreifen, und brate sie nach No. 15 zu schöner Farbe 1—1½ Stunden. Die Sauce siebe und richte sie mit den Filets an.

Es ist ein sehr gutes Gericht

No. 16. Stuffed Pork-Fillet called Mock-Duck.

Quantity for 6 People.

2 large fillets of 2½ lbs. or
4 small ones,
⅛ lb. bacon for larding,
Salt, pepper.

For Stuffing.

½ lb. chopped pork,
½ lb. chopped veal,
2 eggs,
½ tablespoonful of butter,
½ tablespoonful of lemon juice,
1 tablespoonful of capers,
Salt, 1 pinch of pepper,
2 tablespoonfuls of butter for frying,
½ tablespoonful of flour,
¼ cup of sweet or sour cream,
1 cup of water.

Preparation: The skin and fat are removed from the fillet and these pounded flat. Chopped pork and veal, eggs, ½ tablespoonful of butter, lemon juice, capers, salt, pepper are well mixed to a mass. This stuffing is placed between two fillets and these are then tied together with string or fastened together by toothpicks. If there are four fillets, put ½ of the stuffing on two and place the other two on top, then put bacon strips on top and fry them like No. 15. 1 to 1½ hours. Strain the gravy and serve with the fillets. This makes a very fine dish.

No. 17. Gebratene Schweinekoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Schweinekoteletts,
Salz und Pfeffer,
1 Ei,
1½ Tasse geriebene Semmelkrumen,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Nelke,
½ Lorbeerblatt,
¼ Theil einer kleinen Zwiebel,
⅛ Pfd. Butter oder Fett,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Schweinekoteletts werden geklopft, gesalzen und gepfeffert. Das Ei mit 1 Eßlöffel Milch verschlagen, die Koteletts durchgezogen und in den Semmelkrumen paniert. In der heißen Butter oder Fett auf beiden Seiten schön goldgelb langsam gebraten, welches ¼ Stunde Zeit nimmt, wenn sie ½ Zoll dick sind. Sind die Koteletts dicker, bratet man sie 20 Minuten; richtet sie auf heißer Platte an. Ist sehr viel Fett in der Pfanne, so nehme ein wenig davon, lasse Zwiebelscheiben und Mehl etwas bräunen, gieße das Wasser hinzu, Nelke, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, wenn es nöthig ist und gut 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce sieben, über die Koteletts gießen, oder auch extra anrichten.

No. 17. Roasted Pork Cutlets.

Quantity for 6 People

3 lbs. of pork cutlets,
Salt, pepper,
1 egg,
1½ cups grated rolls,
1 tablespoonful of flour,
1 clove, ½ bay-leaf,
¼ small onion,
⅛ lb. of butter or lard,
1 cup of water.

Preparation: The pork cutlets are pounded, salted and peppered. The egg is beaten with a tablespoonful of milk and the cutlets dipped into this and then into the bread crumbs, then fry light brown in hot butter or lard. This will take 15 minutes if they are ½ inch thick, if they are thicker fry them for 20 minutes and place them on a hot platter.

If there is much fat in the pan take some of it out, brown onion slices and flour in it, add water, clove, bay-leaf, salt and pepper if needed and cook for 5 minutes. Strain the gravy and pour over cutlets or serve it separately.

No. 18. Gehackte Schweinekoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und die Zubereitung ist genau dieselbe wie in No. 17. Die Koteletts werden gehackt, vorsichtig paniert und in Butter gebraten; ungefähr 8—10 Minuten, wenn das Kotelett ½—¾ Zoll dick ist.

No. 18. Chopped Pork Cutlets.

Quantity for 6 People.

Preparation and contents are the same as in No. 17. The cutlets are chopped, carefully breaded and fried in butter about 8 to 10 minutes if the cutlets are ½ to ¾ inch thick.

No. 19. Geschmorte Schweinekoteletts.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Schweinekoteletts,
Salz, Pfeffer,
½ Tasse Mehl zum Panieren,
1½ Pint Bouillon oder Wasser,
2 Nelken,
1 Lorbeerblatt,
½ Theelöffel Fleischextrakt, verrührt,
4 Pfefferkörner,
½ Zwiebel, in Scheiben,
1½ bis 2 Eßlöffel Mehl,
1 Weinglas Madeira oder Rothwein,
Saft von ¼ Citrone, etwas Butter.

Zubereitung: Die Koteletts werden vom Fett befreit, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl paniert und in etwas heißer Butter auf beiden Seiten schnell angebraten. Die angebratenen Koteletts legt man auf eine Platte, thut Mehl und Zwiebel in die Bratenbutter, läßt es bräunen und füllt es mit der Bouillon auf, den Wein, Gewürz,

No. 19. Stewed Pork Cutlets.

Quantity for 6 People.

3 lbs. pork cutlets,
Salt, pepper,
½ cup of flour for covering,
1½ pts. of bouillon or water mixed with 1½ teaspoonfuls of meat extract,
2 cloves, 1 bay-leaf,
4 pepper-corns,
½ sliced onion,
1½—2 tablespoonfuls of flour,
1 wineglass Madeira or red wine,
Juice of ¼ lemon, butter.

Preparation: The fat is cut off and the cutlets salted and peppered and dipped into flour, then fried quickly in hot butter on both sides. They are then taken out, put on a hot platter and into the butter the flour is stirred with some onions and filled up with bouillon, wine,

Citronensaft, Salz und 4 Pfefferkörner dazu, aufkochen lassen. Die Koteletts in die Sauce legen, zugedeckt 1 Stunde im Backofen langsam schmoren lassen. Nach der Zeit die Sauce sieben; Koteletts und Sauce auf einer Platte anrichten.

spices, lemon juice, salt, 4 pepper-corns and cooked a while. The cutlets are then put into this gravy, covered up and placed into oven to stew one hour. When done strain the gravy and serve with cutlets on the same platter.

No. 20. Schweinenieren zuzubereiten.

Zuthaten für 6 Personen.

1¾ Pfd. Schweinenieren, Salz, Pfeffer,
1½ Eßlöffel Mehl,
⅛ Pfd. Butter,
1 Pint Bouillon,
1½ Eßlöffel Essig.

Zubereitung: Die Nieren werden gewaschen und der Breite nach in ¼ Zoll dicke Scheiben geschnitten. Die Butter läßt man heiß werden und thut die geschnittenen Nieren hinein. Läßt sie 1 Minute schmoren, streut Salz, ein wenig Pfeffer und das Mehl dazu, läßt sie mit dem Mehl noch 1 Minute schmoren, gießt die Bouillon und Essig nach und nach darüber. 1—2 Minuten dämpfen lassen, aber immer rühren, und auf starkem Feuer die Nieren zubereiten. Die Nieren sind weich, sowie sie nicht mehr roth aussehen; wenn man sie länger schmorte, würden sie hart; gleich anrichten und serviren.

No. 20. Pork Kidneys.

Quantity for 6 People.

1¾ lbs. pork kidneys,
Salt, pepper,
1½ tablespoonfuls of flour,
⅛ lb. of butter,
1 pt. of bouillon,
1½ tablespoonfuls of vinegar.

Preparation: The kidneys are cut crosswise into ¼ inch slices and fried in the hot butter 1 minute, salt and pepper, stir in the flour, cook another minute and pour in bouillon and vinegar and cook 1 to 2 minutes more, stirring constantly. Have a good hot fire. The kidneys are tender when they do not look red any longer. If they cook too long they get hard. Serve at once.

No. 21. Schweinefleischragout oder Pfeffer genannt.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. mageres Schweinefleisch,
1½ Eßlöffel Butter oder Fett,
Salz, Pfeffer, ½ Zwiebel,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
1½ Eßlöffel Essig oder 1 Weinglas Rothwein,
3 Eßlöffel Mehl,
Etwas Wasser oder Bouillon,
½ Tasse Schweineblut, wenn man es haben kann.

Zubereitung: Das Fleisch wird in 2½ Zoll lange und 2½ Zoll breite Stücke geschnitten. Die Butter gebräunt, das Mehl dazu, etwas mitbräunen lassen und mit Wasser oder Bouillon auffüllen. Zwiebel in Stücke schneiden und dazu thun, und nebst Gewürz und Salz durchkochen lassen, ungefähr ein paar Minuten. Das geschnittene Fleisch dann ½ Stunde langsam kochen lassen, den Essig oder Rothwein hinzu thun und weiterkochen, aber langsam, bis es weich ist, welches ½—1 Stunde dauern wird. Das Fleisch in eine warme Ragoutschüssel thun. Die Sauce mit dem Blut abrühren, sieben und über das Fleisch gießen.

Besondere Bemerkung: Das Blut kann man auch weglassen.

No. 21. Pork Ragout or Pork Pepper.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of lean pork,
1½ tablespoonfuls of butter or lard,
Salt, pepper, ½ onion,
2 cloves, 1 bay-leaf,
1½ tablespoonfuls of vinegar or
1 wineglassful of red wine,
3 tablespoonfuls of flour,
Some water or bouillon,
½ cup of pig's blood if you can get it.

Preparation: The meat is cut into 2½ inch squares. The butter and flour is browned, then bouillon or water, onion slices, spices and salt added and the mass cooked a few minutes. Put in the meat and cook ½ hour slowly. Add the vinegar or red wine and continue to cook slowly until done, which will take ½ to 1 hour. Put the ragout in a warm dish and stir the blood into the gravy, strain and pour over the meat.

Remarks: You may omit the blood.

No. 22. Falscher Hase, Hackbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
1 Pfd. gehacktes Kalbfleisch,
1 Pfd. gehacktes Rindfleisch,
2 Eßlöffel Butter,
3 Eier,
2 eingeweichte, ausgepreßte Semmeln,
Saft von ½ Citrone,
1 Eßlöffel Kapern,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter oder Fett, zum braten,
½ Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Wasser,
1 Tasse geriebene Semmeln.

Zubereitung: Schweinefleisch, Kalbfleisch und Rindfleisch, muß alles sehr fein gehackt sein, die eingeweichten, ausgedrückten Semmeln dazu; Eier, 2 Eßlöffel Butter, Citronensaft, Kapern, Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel geriebene Zwiebeln; dies alles zu dem Fleisch und alles gut zusammen verarbeiten. Die ganze Masse zu einem länglichen Kloß formen, und mit den Semmelkrumen den ganzen Fleischkloß bestreuen. Butter oder Fett in einer flachen Bratpfanne heiß werden lassen, den Fleischkloß hineinlegen und 1 Stunde unter öfterem Begießen im Bratofen backen. Vorsichtig den gebratenen falschen Hasen auf eine Platte legen. In die Bratenbutter thue ½ Eßlöffel Mehl, lasse es ein wenig dämpfen, gieße das Wasser zu, lasse die Sauce durchkochen und siebe sie. Man kann auch ¼ Tasse Sahne und etwas Citronensaft noch zur Sauce geben. Serviren mit dem Braten.

Besondere Bemerkung: Man kann auch 2—3 hartgekochte, geschälte ganze Eier in die geformte Fleischmasse legen und dann braten. Als kalter Aufschnitt ist Falscher Hase sehr gut und schmackhaft.

No. 22. Mock-Rabbit.

Quantity for 6 People.

1 lb. chopped pork,
1 lb. chopped veal,
1 lb. chopped beef,
2 tablespoonfuls of butter,
3 eggs,
2 soaked rolls,
Juice from ½ lemon,
1 tablespoonful of capers,
Salt, 1 pinch of pepper,
⅛ lb. butter or lard for frying,
½ tablespoonful of flour,
1 cup of water,
1 cup of roll crumbs.

Preparation: All the meat must be chopped very fine and mixed well with the roll from which the water has been well drained, eggs, 2 tablespoonfuls of butter, lemon juice, capers, salt, pepper, 1 teaspoonful of grated onion and formed to an oblong loaf and strewn with roll crumbs. The butter or lard is heated, the loaf of meat put in and baked in oven one hour while basting it frequently. Take out the mock-rabbit carefully and put it on a platter. For the gravy brown ½ tablespoonful of flour in the frying butter or lard, cook and pour in the water, boil, and when done, strain and serve with the mock-rabbit. You can also add ¼ cup of cream and some lemon juice to the gravy.

Remarks: You can also put 2 to 3 hard boiled eggs into the loaf of meat before baking it. It makes a fine cold meat dish.

No. 23. Gefüllter Schweinskopf.

Zuthaten für 10 Personen.

1 Schweinskopf mit Ohren,
Salz, 6 Pfefferkörner,
7 Qt. Wasser, zum Kochen,
1 gelbe Rübe,
2 kleine Zwiebeln,
⅛ Stück von einer Sellerievurzel,
½ Pint Weinessig,
4 Nelken, 2 Lorbeerblätter.

Zum Füllen.

1 Pfd. gehacktes, mageres Schweinefleisch,
1 Pfd. gehacktes, mageres Kalbfleisch
Salz, Pfeffer,
¼ Pfd. Butter,
2 eingeweichte, ausgedrückte Semmeln,
3 Eier,
Saft von ½ Citrone,
1 Theelöffel geriebene Zwiebel,
1 Prise Muskatnuß.

No. 23. Stuffed Hog's Head.

Quantity for 10 People.

1 hog's head with ears,
Salt, 6 whole peppers,
7 qts. of water for cooking,
1 carrot,
2 small onions,
⅛ of a celery root,
½ pt. wine vinegar,
4 cloves, 2 bay-leaves.

The Stuffing.

1 lb. chopped lean pork,
1 lb. chopped lean veal,
Salt, pepper,
¼ lb. butter,
2 soaked rolls, 3 eggs,
Juice from ½ lemon,
1 teaspoonful of grated onion,
1 pinch of nutmeg.

Extra.

1 Pfd. gekochte Rinderzunge,
½ Pfd. gekochtes Kalbfleisch,
½ Pfd. gekochtes Schweinefleisch,
⅛ Pfd. Trüffeln, in Stückchen schneiden,
½ Pfd. Speck,
1 weißes Tuch, zum Einbinden.

Zubereitung: Der Kopf wird gut gereinigt und der Länge nach durchgespalten. Die äußere Haut darf nicht sehr verletzt werden. Die Knochen löst man alle heraus und bestreut den Kopf innen mit Salz und Pfeffer. Die ausgelösten Knochen hackt man klein, stellt sie mit den 7 Qt. Wasser, gelber Rübe, Zwiebeln, Selleriewurzel und Weinessig, Nelken und Lorbeerblatt zum Kochen auf.

Das 1 Pfd. gehackte Kalbfleisch und Salz, Pfeffer, ausgedrückte Semmeln, ¼ Pfd. Butter, 3 Eier, geriebene Zwiebel, Citronensaft, Muskatnuß; dies alles zusammen gut verarbeiten. Man streicht die Farce 1 Zoll dick in den Kopf, legt auf die Füllung in ½ Zoll geschnittene Streifen Zunge, Schweinefleisch und Kalbfleisch. Dieses muß vorher gekocht sein. Auf diese Streifen streut man die Trüffelstückchen; so wiederholt man es mit der Füllung und geschnittenem Fleisch, bis der Kopf auf beiden Seiten gefüllt ist. Legt ihn zusammen, näht die Kopfhaut überall zu vor die Oeffnung des Halses legt man eine Speckschwarte, und näht sie mit dem Hals ein. Der Kopf wird in ein Tuch fest eingebunden oder genäht. In der Bouillon worin die Knochen gekocht werden, wird auch der Kopf 4 Stunden langsam gekocht. Nach der Kochzeit läßt man den Kopf in der Bouillon fast erkalten, legt ihn auf ein Brett und beschwert ihn etwas. Ist er ganz kalt, so schneidet man das Tuch davon, nimmt alle Faden heraus, schneidet eine Scheibe von Kopfe ab, damit man die Füllung sieht; garnirt die Augen mit Citronenscheiben, welche man mit einem kleinen Stückchen Holz feststeckt. In die Schnauze steckt man einen Strauß Petersilie, um den ganzen Kopf legt man angemachten, grünen Salat, und so serviren. Es ist ein feines Gericht für ein kaltes Abendessen.

Man kann eine kalte Senfsauce dazu reichen.

Besondere Bemerkung: Die Bouillon kann man für Aspik oder auf Sülze benutzen, sie muß aber dann noch sehr eingekocht werden.

No. 24. Gedämpfte Rippen mit Sauerkraut.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. gesalzene Schweinerippen,
1 Pfd. Sauerkraut,
¼ Pfd. Butter, 1 Prise Zucker,
6 große geschälte geschnittene Aepfel,
½ Flasche Weißwein.

Extra.

1 lb. boiled beef tongue,
½ lb. boiled veal,
½ lb. cooked pork,
⅛ lb. truffles, cut up in pieces,
½ lb. bacon,
1 white cloth to tie up.

Preparation: The head is cleaned well and split open lengthwise without cutting the skin. The bones are all taken out and the inside of the head is salted and peppered. The bones are chopped and put over the fire with the 7 qts. of water, the carrot, onion, celery, vinegar, cloves, and bay-leaf.

For the stuffing mix well the chopped veal, salt, pepper, soaked rolls, ¼ lb. butter, 3 eggs, grated onion, lemon juice, nutmeg and put the mass into the head, 1 inch thick, then make a layer of tongue (½ inch slices), pork and veal. The meat must have been cooked before. Then strew on each layer some pieces of truffles. When both sides of the head are filled, sew it up, lay a piece of pork skin before the throat opening and sew it on. Tie up the whole head in the white cloth or sew it into it and cook it 4 hours in the same water in which you have boiled the bones. After it is done leave it in the bouillon and cool it off; when it is nearly cold, place it on a board, weight it down. When it is cold, cut off the cloth and pick out all threads. Cut off a slice from the head so you can see the stuffing. Pin a lemon slice into each eye with a toothpick, into the mouth place a bunch of parsley and around the head green lettuce. This will make a fine cold supper or lunch. Serve a cold mustard gravy with it.

Remarks: The bouillon after being boiled down considerably may be used for head cheese.

No. 24. Pork Ribs and Sauerkraut.

Quantity for 6 People.

3 lbs. salted pork ribs,
1 lb. sauerkraut,
¼ lb. butter,
1 pinch of sugar,
6 large, peeled and sliced apples,
½ bottle of white wine.

Für Fleischklößchen:

¼ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
¼ Pfd. gehacktes Kalbfleisch,
1 Ei, Salz, Pfeffer,
1 Eßlöffel Butter,
¼ Eßlöffel geriebene Zwiebel.

Zubereitung: Die Schweinerippen, welche ein paar Tage eingesalzen waren, werden in Stücke geschnitten, abgewaschen und abgetrocknet; in etwas heißer Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten und in einen Topf gelegt. Das Sauerkraut, sollte es zu sauer oder zu scharf sein, etwas wässern, ausdrücken und auf die gebratenen Rippen legen. Das ¼ Pfd. Butter, geschnittene Aepfel, Weißwein und Zucker dazu, läßt dieses zusammen zugedeckt 2 Stunden langsam dämpfen; sollte es zu trocken werden, ein wenig Wasser nachgießen.

Gehacktes Schweinefleisch, Kalbfleisch, ausgedrückte Semmeln, Ei, 1 Eßlöffel Butter und Zwiebel gut verarbeiten. Die Masse in kleine Klöße formen und in der Butter, worin die Rippen angebraten sind, die Klößchen gut braten. In der Mitte von der Platte thue Sauerkraut, die Rippen als Rand des Sauerkrauts, die Klößchen auf das Sauerkraut, wie ein Thurm aufgebaut, und so serviren. Wein, wenn er nicht zu haben ist, kann man weglassen.

For Meat Dumplings.

¼ lb chopped pork,
¼ lb. chopped veal,
1 egg, salt, pepper,
1 tablespoonful of butter,
¼ tablespoonful of grated onion.

Preparation: The pork ribs which had been salted for several days are cut into pieces, washed, dried and fried on both sides in hot butter, then put into a pot, the sauerkraut on top. (If the sauerkraut is too sour soak it in water and drain). Add ¼ lb. butter, apples, white wine and sugar, cover and cook slowly for 2 hours. When it gets too dry, pour in some water.

The Meat Dumplings: The chopped pork and veal, soaked roll, egg, 1 tablespoonful of butter, onion are well mixed to a mass and dumplings formed from it. Then fry them well in the butter in which you fried the ribs.

Arrange the sauerkraut in the middle of the platter, the ribs around it and the dumplings piled on top to a heap. Then serve. If you can not get wine, omit it.

No. 25. Bratwurst zubereiten.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. durchwachsenes Schweinefleisch,
Salz,
½ Theelöffel feinen, weißen Pfeffer,
½ Theelöffel feine Nelken,
½ Theelöffel Thymian.

Zubereitung: Das Fleisch wird roh dreimal durch die Maschine genommen oder sehr fein gehackt, und alles angegebene Gewürz dazu, gut verarbeiten. Die Masse in dünne Schweinsdärme füllen, und frisch braten.

No. 25. Sausage.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. marbled pork,
Salt, ½ tablespoonful of white pepper,
½ teaspoonful of cloves,
½ teaspoonful of thyme.

Preparation: The meat is ground three times or chopped very fine, then mixed well with the given spices, filled into hog intestines and fried fresh.

No. 26. Gebratene Bratwurst.

2½ Pfd. Bratwurst
2 Eßlöffel Schmalz,
1 kleine Zwiebel,
1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer,
1 Tasse Bouillon oder Wasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Bratwurst wird in dem heißen Fett langsam braun gebraten, auf eine Schüssel gelegt, man thut die geschnittene Zwiebel und Mehl in das Bratenfett und läßt es gelb werden. Mit Wasser oder Bouillon auffüllen, etwas Fleischextrakt, wenn man hat, dazu. Salz und 1 Prise Pfeffer dazu, durchkochen lassen, sieben und die Sauce über die Bratwurst gießen und serviren.

No. 26. Fried Sausage.

2½ lbs. of sausage,
2 tablespoonfuls of lard,
1 small onion,
1 tablespoonful of flour,
Salt, pepper,
1 cup of bouillon or water,
½ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The sausage is fried slowly in the hot lard until brown, then take it out and put the sliced onion into the same lard, add the flour, brown it and fill up with water or bouillon, if you have meat extract put in the given quantity, salt, and pepper and cook. Pour this strained gravy over the sausage and serve.

No. 27. Würstchen.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. mageres Schweinefleisch,
½ Pfd. Schweinerückenfett,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
2 paar Hammeldärme.

Zubereitung: Das Fleisch und Fett wird roh fein gehackt oder 3 mal durch die Maschine genommen, mit Salz und Pfeffer gut vermischt, die Hammeldärme füllt man mit der Masse; man kann sie in beliebig lange Würstchen drehen. Man kann die Würstchen durch etwas fein gehackte Trüffeln verfeinern.

No. 28. Gebratene Würstchen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Würstchen,
2 Eiweiß,
½ Tasse Mehl,
1 Tasse geriebene Semmeln, Salz, Bratenfett oder Butter.

Zubereitung: Die Würstchen werden mit ein wenig Salz bestreut, in Eiweiß, Mehl und Semmelkrumen panirt und in schwimmendem heißem Fett zu schöner Farbe gebacken, oder in etwas Butter gebraten.

Als Gemüse = Beilage sind die kleinen Würstchen schön.

Besondere Bemerkung: Man kann sie auch nach No. 26 wie gebratene Bratwurst zubereiten und nicht paniren.

No. 29. Weißkraut=Pastete mit Schweinefleisch gefüllt.

Zuthaten für 6—8 Personen.

1 Weißkraut,
¾ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
¾ Pfd. gehacktes Rindfleisch,
2 Eier, Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel Butter oder Bratenfett.

Zubereitung: Das Weißkraut wird geblättert, das Herz herausgeschnitten, die Weißkrautblätter in Salzwasser weich gekocht. Das gehackte Schweinefleisch und Rindfleisch, Butter, Eier, Salz und Pfeffer gut verarbeiten. Eine geschlossene Form mit ein wenig Butter ausstreichen, die gekochten Krautblätter aus dem Salzwasser nehmen; 1 Schicht Kraut in die Form legen, dann 1 Schicht von der Fleischsauce und dieses 3 mal wiederholen; zuletzt Kraut obenauf. Die Form gut verschließen und in kochendem Wasserbade 2 Stunden kochen. Dann dieselbe auf eine Platte stürzen, vorher aber die Brühe ein wenig aus der Form laufen lassen; die Brühe wird zur Sauce benutzt.

Die Sauce ist: 5 Crackers verreiben und verrühren mit 1 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, und die Brühe von der Pastete dazu, durchkochen lassen, noch etwas Bouil=

No. 27. Sausages.

Quantity for 6 People.

½ lb. lean pork,
½ lb. fat pork from loin,
Salt, 1 pinch of white pepper,
2 sheep intestines.

Preparation: Meat and fat are chopped fine or ground 3 times, salted and peppered, filled into the intestines and formed into lengths of sausages. You can improve the sausage with chopped truffles.

No. 28. Fried Sausages.

Quantity for 6 People.

1 lb. sausage,
2 whites of eggs,
½ cup of flour,
1 cup of grated rolls,
Salt, drippings or butter.

Preparation: The sausages are salted, dipped into white of egg, flour and bread crumbs and fried in hot drippings or butter to a nice brown color. They are nice with vegetables.

Remarks: You can prepare them like No. 26 and omit the bread crumbs.

No. 29. White Cabbage Pie with Pork.

Quantity for 6—8 People.

1 head of white cabbage,
¾ lb. chopped pork,
¾ lb. chopped beef,
2 eggs, salt, 1 pinch of pepper,
2 tablespoonfuls of butter or drippings.

Preparation: The outer leaves of the cabbage are taken off and the interior or heart boiled soft in salt water. Mix well the chopped pork and beef, butter, eggs, salt and pepper. Butter a pan or pot, drain the salt water from the cabbage and put in layers, cabbage and meat; repeat 3 times until all is in, the cabbage being on top, then close the dish and boil in a double boiler for 2 hours. Dump on a dish or platter, after draining off the broth.

For the Gravy: Stir 5 rolled crackers with 1 tablespoonful of butter, salt, pep-

lon oder Wasser hinzu, wenn sie zu dick werden sollte. Mit 2 Eigelb die Sauce abbruhen, und die Pastete, auch gefüllter Krautkopf genannt, mit der Sauce serviren.

Besondere Bemerkung: Man kann auch nur Schweinefleisch zur Füllung verwenden; die Brühe braucht man nur mit 1 Theelöffel Mehl zu verdicken, anstatt mit Crackers.

No. 30. Weißkrautwürstchen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 schönes Weißkraut,
¾ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. Speck, 1 Zwiebel,
Uebrige Bratensauce oder falsche, ungefähr 1 Pint.

Zubereitung: Das Weißkraut wird ganz in Salzwasser halb weich gekocht. Die Blätter vorsichtig von dem halb weich gekochten Kraut ablösen. Die Abfälle vom Kraut verhackt man fein, aber nicht das Krautherz, verarbeitet das Kraut mit dem gehackten Fleisch, Salz und Pfeffer, legt etwas auf die Blätter, von der Fleischfüllung, rollt sie, umbindet sie mit einem weißen Faden. Den Speck schneidet man in kleine Würfel, ebenfalls die Zwiebel, bratet die Weißkrautwürstchen in einer Bratpfanne zu schöner Farbe. Füllt die dünne Bratensauce darüber, deckt die Pfanne zu, läßt die Würstchen 1½—2 Stunden in der Sauce schmoren, richtet Würstchen und Sauce auf einer Platte an.

Besondere Bemerkung: Hat man keine Sauce, so macht man eine falsche: 1 Eßlöffel Butter bräunen, 2 Eßlöffel Mehl; Wasser oder Bouillon auffüllen, 3 Eßlöffel Sahne dazu wenn man hat. Durchkochen lassen. Salz und 1 Prise Pfeffer dazu; hat man keine Bouillon zum auffüllen und man muß Wasser benutzen, so thue ½ Theelöffel Fleischertrakt dazu.

No. 31. Spanferkel oder Milchschweinchen.

Zuthaten für 8—10 Personen.

1 Milchschwein, Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Pfd. Butter, ¾ Pint Wasser.

Zubereitung: Das geschlachtete, ausgenommene Milchschweinchen wird gut gewaschen, ein paar Stunden muß man es in Wasser liegen lassen, trocknet es gut ab, thut die Augen ausstechen und salzt es von innen und außen. Die Vorderfüße biegt man unter die Brust, die Hinterfüße unter das Thier, und legt das Schweinchen in eine Bratpfanne. Es ist besser, wenn die Bratpfanne einen Einsatz hat, worauf man das Schweinchen legt; füllt etwas von dem

per, add the broth and boil. If it gets too thick add some bouillon or water, and stir in 2 yolks of eggs, serve with the pie.

Remarks: For the filling you may take pork only and for gravy thickening take flour instead of crackers.

No. 30. Cabbage Sausages.

Quantity for 6 People.

1 head of white cabbage,
¾ lb. chopped pork,
Salt, pepper,
⅛ lb. of bacon, 1 onion,
Leftover gravy or 1 pt. of false gravy.

Preparation: The whole head of cabbage is boiled half soft in salt water. The outer leaves are then carefully taken off and some of the mixture of chopped pork, salt and pepper put on each so that the leaf is rolled or wrapped around it and tied up with string. The bacon and onions are cut into small pieces and fried, then these little cabbage sausages are fried in it to a nice brown color. The thin gravy is poured over them, the pan is covered and the sausages stewed for 1½ to 2 hours, then served.

Remarks: If you have no gravy make one by browning 1 tablespoonful of butter and 2 tablespoonfuls of flour and filling up with water or bouillon, putting in 3 tablespoonfuls of cream if you have it; salt, pepper. If you have no bouillon stir ½ teaspoonful of meat extract into the water that you pour in.

No. 31. Spanferkel.

Quantity for 8—10 People.

1 suckling pig,
Salt, 1 pinch of pepper,
½ lb. of butter,
¾ pt. of water.

Preparation: The well washed and dressed suckling is left in water for a few hours. The eyes are taken out and it is salted inside and outside. The fore and hind legs are bent under the pig and in this way it is placed into a pan with a tray on which it rests. Pour in

angegebenen Wasser hinzu, läßt es 10 Minuten im Bratofen dämpfen. Die angegebene Butter läßt man verlaufen und bestreicht den Braten alle 5—10 Minuten mit derselben Butter. Das Wasser gießt man nach und nach hinzu, so daß das Schweinchen nicht anbrennt; das Milchschweinchen muß 1½ Stunde braten. In der Zeit steche manchmal in die Haut, mit einer Spicknadel, damit die Haut nicht blasig wird. Durch das Bestreichen der Butter wird das Schweinchen schön knusperig. Der Bratensaft wird so gereicht als Sauce; man kann auch eine Trüffel-, Kapern- oder Tomaten-Sauce dazu reichen.

No. 32. Gefülltes Spanferkel oder Milchschweinchen.

Zuthaten für 8—10 Personen.

1 Spanferkel,
2 Pfd. süßsaure Aepfel,
1 Tasse voll Korinthen,
½ Tasse große Rosinen, ohne Kerne,
1 Eßlöffel Zucker,
Salz,
½ Pfd. Butter.

Zubereitung: Das Milchschweinchen, wenn es ausgenommen und gut gewaschen ist, mit Salz einreiben. Die Aepfel schälen, das Herz herausnehmen und in ¼ schneiden. Aepfel, Korinthen und Zucker vermengt in das Schweinchen füllen, zunähen und ganz genau so braten wie nach No. 31.

Sauerkraut und Bratkartoffel passen gut dazu.

No. 33. Spanferkel oder Milchschweinchen auf französische Art.

Zuthaten für 8—10 Personen.

1 Spanferkel,
Leber, Lunge und Herz davon,
½ Pfd. fein gehacktes Schweinefleisch,
Salz, 1 Prise Pfeffer
2 Eßlöffel Butter,
1 Ei.

Zubereitung: Das Schweinchen wird ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen von innen und außen; Leber, Lunge und Herz sehr fein gehackt, auch das ½ Pfd. Schweinefleisch mit der Butter und Ei, Salz und Pfeffer nebst ein paar Tropfen Citronensaft dazu, gut verarbeiten, das Schweinchen füllen, dann zunähen, mit feinem Salatöl überall bestreichen und 1½—2 Stunden langsam braten. Etwas Wasser nach und nach zugießen. Der Braten wird mit Citronenscheiben garnirt. Der Bratensaft dazu gereicht.

some water and let it roast for 10 minutes. The butter is melted and the pig is brushed with it every 5 to 10 minutes. Gradually pour in some water and cook it 1½ hours. Prick the skin several times so it will not blister, the butter will make the pig crisp. The drippings will be served as gravy, you can also serve a truffle, caper or tomato gravy.

No. 32. Stuffed Spanferkel.

Quantity for 8—10 People.

1 Suckling pig,
2 lbs. sweet sour apples,
Dried currants, 1 cupful,
½ cup seedless raisins,
1 tablespoonful of sugar,
Salt, ½ lb. of butter.

Preparation: The dressed and well washed suckling is rubbed down with salt. The apples are peeled, cored and quartered, then mixed well with dried currants, raisins and sugar and stuffed into the suckling which is sewed up. Now bake just the same as No. 31.

Remarks: Sauerkraut and fried potatoes are good with it.

No. 33. Spanferkel a la French Style.

Quantity for 8—10 People.

1 suckling pig,
Liver, lungs and heart,
½ lb. fine chopped pork,
Salt, pepper,
2 tablespoonfuls of butter,
1 egg.

Preparation: The suckling pig is well washed and dressed and rubbed with salt inside and outside. Liver, lungs and heart are chopped very fine and mixed well with butter, egg, salt, pepper and a few drops of lemon juice, then stuffed into the pig and this sewed up. The pig is brushed with fine salad oil and roasted slowly for 1½ to 2 hours. Water is added from time to time, garnish with lemon slices and serve with the gravy.

Nr. 34. Das Einsalzen und Pökeln.

60 Pfd. Fleisch,
2 Pfd. Salz,
2 Eßlöffel gestoßenen, weißen Pfeffer,
4¼ Pfd. Salz,
⅛ Pfd. Salpeter,
½ Pfd. Zucker, knapp,
9 Qt. Wasser.

Zubereitung: Man reibt das ganze Fleisch mit den angegebenen 2 Pfd. Salz so lange ein, bis dasselbe ganz und gar verschwindet, alle Gelenke und Fugen mit Pfeffer einreiben. Darauf packt man alles in ein Faß, die Schwarte und schweren Stücke nach unten; mit den kleineren Stücken füllt man die Lücken aus. Nach 2 Tagen macht man Wasser, Salz, Zucker und Salpeter heiß, aber nicht kochen, läßt es erkalten und gießt es über das Fleisch. Das Fleisch kann je nach der Größe der Stücke 20—30 Tage in der Lake liegen.

No. 34. Meat Salting and Pickling.

60 lbs. of meat,
2 lbs. of salt,
2 tablespoonfuls of ground white pepper.

The Brine.

4¼ lbs. of salt,
⅛ lb. of saltpetre,
Scarce ½ lb. sugar,
9 qts. of water.

Preparation: Rub the meat with the 2 lbs. of salt until it all disappears and the joints and cuts with pepper. Then pack it into a barrel, the big pieces at the bottom, the small ones to fill in the cavities. After 2 days make the brine by heating it, but not boiling, pour it on the meat and leave it on for 20 to 30 days according to the size of the pieces.

Nr. 35. Schinken zu pökeln.

1 roher Schinken, 10—12 Pfd.,
2¼ Pfd. Salz,
2 Eßlöffel Zucker,
1 Zwanzigstel Pfd. Salpeter.

Zubereitung: Salz thut man auf einer eisernen Pfanne erwärmen, mit Salpeter vermischen, den Schinken ¾ Stunden damit einreiben dann legt man den Schinken in ein Faß; gut beschweren, mit dem Salzwasser, welches es zieht, öfters begießen, und wenden. 5—6 Wochen läßt man den Schinken pökeln.

No. 35. Pickled Ham.

1 raw ham, 10 to 19 lbs.,
2¼ lbs. of salt,
2 tablespoonfuls of sugar,
1/20 lb. of saltpetre.

Preparation: Salt is heated in a pan and mixed well with saltpetre, then the ham is rubbed with it for 45 minutes. After this put the ham into a barrel, well weighted. Pour the salt water which it produces over it often and turn the ham over several times. It may remain in the brine 5 to 6 weeks.



6. Abtheilung:

Zahmes und Wildes Geflügel.

Zahmes Geflügel.

Das gekochte, gebratene Geflügel.

Auch alle Angaben von Resteverwendung des zahmen Geflügels.

Das Huhn.

Das kleine, junge Huhn hat einen schlanken Gliederbau, ist zart in der Farbe. Das junge Geflügel hat lange Beine, weiche Haut, leicht ausziehbare Federn mit fettigem Kiel, kleinen, rothen Kamm, längere Krallen und einen spannkräftigen Brustknochen.

Alte Hennen haben einen kleinen matten Kamm.

Will man Geflügel aufheben, so läßt man es erst einige Tage mit den Federn hängen, dann rupft man es, nimmt es aus, stopft weißes Papier hinein und hängt es auf, oder legt es, in ein reines Tuch eingeschlagen, auf Eis.

Geflügel darf nicht, nach dem Schlachten, gleich zubereitet werden, da es nicht zart wird. Es kann 1—3 Tage liegen, je nach der Jahreszeit.

Ein junges Huhn wird gebraten oder gedämpft. Es ist am besten im Alter von 8—16 Wochen. Alte Hühner sind sehr gut zum Kochen.

No. 1. Gebratenes junges Huhn.

Zuthaten für 6 Personen.

2—3 junge Hühner, Salz,
¼ Pfd. Butter,
3 dünne Scheiben Speck,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse süße Sahne,
½ Pint Wasser.

Zubereitung: Das Huhn wird gut ausgenommen, innen und außen gewaschen, abgetrocknet und mit etwas Salz eingerieben, innen und außen; Herz und Leber kann man in das Huhn legen, Magen und Hals mit in die Bratpfanne. Die dünnen Speckscheiben über die Brust des Huhnes binden. Die Butter in Stücken auf die Hühner legen, und so in den Bratofen stellen, unter vielem Begießen 1 Stunde schön

Sixth Chapter:

Poultry and Game Birds.

POULTRY.

Cooked and Roasted Poultry.

Complete directions for utilizing Poultry Remnants.

The Chicken.

The young chicken has a slender body and a delicate color. All young poultry has long legs, soft skin, feathers with oily quill that can be pulled out easily, small red comb, long claws and an elastic breast bone.

Old hens have a small, pale comb. If you wish to keep poultry hang it up for a few days with the plumage, then pick it and dress it, stuff it with white paper, hang it up or wrap it in a clean cloth and put it on ice.

Poultry must not be cooked directly after slaughtering, because it will not get tender. According to the season it will keep 1—3 days.

A young chicken is cooked or fried. It is best when 8 to 16 weeks old. Old hens are good for cooking.

No. 1. Roast Spring Chicken.

Quantity for 6 People.

2—3 young spring chickens,
Salt,
¼ lb. of butter,
3 thin slices of bacon,
1 tablespoonful of flour,
½ cup of sweet cream,
½ pt. of water.

Preparation: The chicken is dressed, washed and dried well inside and outside and rubbed with salt.

Heart and liver may be put back into the chicken, gizzard and neck into the pan. The bacon slices tied over the

goldgelb oder hellbraun, je nach Belieben, braten lassen. Etwas Wasser von Zeit zu Zeit nachgießen, damit die Butter nicht zu braun wird. Das Mehl in der letzten ¼ Stunde in die Bratenbutter thun, die Sahne dazu und, wenn nöthig, noch ein wenig Wasser. Die ¼ Stunde mit den Hühnern noch mitdämpfen lassen. Hühner anrichten, Sauce sieben und mit den Hühnern serviren.

Besondere Bemerkung: Man braucht auch keinen Speck über die Hühnerbrust zu binden, muß aber alle 5 Minuten das Huhn begießen, denn die Brust wird sehr leicht trocken.

breast of the chicken, the pieces of butter on top and then placed in oven to roast one hour, basting it often until it is a golden yellow or light brown. Pour in water from time to time so that the butter will not get too brown. During the last 15 minutes put the cream, the flour and if necessary, water into the butter and let it simmer 15 minutes longer, then serve. Strain the gravy and serve with chicken.

Remarks: You may leave off the bacon, but must baste the chicken every 5 minutes, because the breast gets dry very quickly.

No. 2. Gefüllte gebratene Hühner.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 junge Hühner,
- 2 Speckscheiben über die Brust binden,
- ¼ Pfd. Butter zum Braten, Salz,
- ½ Tasse Sahne, ½ Eßlöffel Mehl,
- ½ Pint Wasser.

Zur Füllung:

- Herz, Leber und Magen,
- 1 Brödchen, 1 Eßlöffel Butter,
- 2 Eier, ½ Eßlöffel Citronensaft,
- 1 Theelöffel fein gehackte Petersilie, Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß.

Zubereitung: Die Hühner werden gut ausgenommen, gewaschen, von innen und außen abgetrocknet und innen und außen gesalzen. Herz, Leber und Magen sehr fein hacken. Die Haut vom Magen entfernen, das eingeweichte, ausgedrückte Milchbrödchen dazu, Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuß, 1 Eßlöffel Butter, Eier, Citronensaft, und dies alles zusammen gut verarbeiten. In die Hühner füllen, zunähen, den Speck über die Brust binden; ganz genau so braten, wie No. 1.

Besondere Bemerkung: Man kann die Füllung verfeinern mit ½ Tasse fein gehackten Champignons und 3 fein gehackten Trüffeln.

No. 2. Stuffed Roast Chickens.

Quantity for 6 People.

- 2 young chickens,
- 2 slices of bacon to tie across the breast,
- ¼ lb. butter for frying, salt,
- ½ tablespoonful of flour,
- ½ cup of cream, ½ pt. of water.

The Stuffing.

- The heart, liver and gizzard,
- 1 roll, 1 tablespoonful of butter,
- 2 eggs, ½ tablespoonful of lemon juice,
- 1 teaspoonful of fine chopped parsley, Salt, 1 pinch of pepper, 1 pinch of nutmeg.

Preparation: The chickens are well cleaned, dressed, washed, dried and salted inside and outside. The stuffing made of fine chopped heart, liver, gizzard, from which the tough membrane has been removed, soaked roll, salt, pepper, parsley, nutmeg, butter, eggs and lemon juice well mixed is put into the chickens, the slices of bacon tied across the breast, the chickens sewed up and roasted exactly like No. 1.

Remarks: The stuffing may be made richer with ½ cup of chopped champignons and 3 truffles chopped fine.

No. 3. Gefüllte gebratene Hühner auf andere Art.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 junge Hühner,
- ¼ Pfd. Butter,
- 2 Scheiben Speck, Salz,
- ½ Tasse süße Sahne,
- ½ Pint Wasser,
- 1 Eßlöffel Mehl.

Zur Füllung:

- 2 Eßlöffel Butter,
- 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln,

No. 3. Another Form of Stuffed Chicken.

Quantity for 6 People.

- 2 young chickens,
- ¼ lbs. of butter,
- 2 slices of bacon, salt,
- ½ cup of sweet cream,
- ½ pt. of water,
- 1 tablespoonful of flour.

The Stuffing.

- 2 tablespoonfuls of butter,
- 1 tablespoonful of fine sliced onion,

Herz, Leber, Magen fein hacken,
2 Eier, Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Prise Muskatnuß,
1 Theelöffel fein gehackte Petersilie,
1 Milchbrod, eingeweicht und ausgedrückt.

Zubereitung: Die Hühner werden genau so vorbereitet, wie nach No. 1 und No. 2.
Die Füllung ist: Butter heiß werden lassen, Zwiebel dazu und hellgelb schmoren lassen. Dann das Herz, Leber und Magen dazu, 5 Minuten dämpfen lassen, ausgedrückte Brödchen und alle anderen angegebenen Zuthaten dazu, noch 1 paar Minuten dämpfen lassen, die Eier durchrühren, in die heiße Füllung, die Hühner füllen und zunähen. Speckscheiben über die Brust binden, nach Belieben; ganz genau nach No. 1 braten.

Heart, liver, gizzard chopped fine.
2 eggs, salt, 1 pinch of pepper,
1 pinch of nutmeg,
1 teaspoonful of fine chopped parsley,
1 roll soaked and the water pressed out.

Preparation: The chickens are prepared as described in No. 1 and 2.

The stuffing is made by heating the butter and stewing the onion slices to a light yellow in it, then add the chopped heart, liver and gizzard and stew 5 minutes. Then add the roll and all the rest of things given above, stew another few minutes, stir in the eggs, stuff the chickens, sew them up, tie bacon across the breast and fry the same way as given in No. 1.

No. 4. Geschmorte Hühner mit Champignons.

Zuthaten für 6 Personen.

2 junge Hühner,
1/8 Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
Bouillon oder Wasser,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 1/2 Weinglas Rothwein,
1/2 Pint kleine Champignons, oder 30 Stück frische geputzte Champignons.
Saft einer Citrone.

Zubereitung: Die Hühner werden ausgenommen, gewaschen, dann 1/4 Stunde im heißen Bratofen braten lassen, mit dem 1/8 Pfd. Butter. In der Zeit die Hühner ein paar mal übergießen. Nach der Zeit 2 Eßlöffel Mehl in die Bratenbutter; mit Bouillon oder Wasser auffüllen. Salz und Pfeffer dazu, den Wein dazu und Champignons. 1 Stunde die Hühner zugedeckt schmoren lassen; zuletzt den Saft einer kleinen Citrone dazu. Hühner und Sauce auf einer Platte anrichten.

No. 4. Stewed Chicken with Champignons.

Quantity for 6 People.

2 young chickens,
1/8 lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
Bouillon or water,
Salt, 1 pinch of pepper,
1 1/2 wineglassful of red wine,
1/2 pt. small champignons or
30 fresh, cleaned champignons,
Juice from 1 lemon.

Preparation: The chickens are dressed and washed and fried in 1/8 lb. of butter in the oven for 15 minutes, basting them several times. After this time, stir into the butter the 2 tablespoonfuls of flour and fill up with bouillon or water, add salt, pepper, wine and champignons and covering up the pot or pan, stew the chickens for 1 hour. Lastly put in the lemon juice and serve the chickens and gravy on one platter.

No. 5. Altes oder junges Huhn mit Reis.

Zuthaten für 6 Personen.

1 altes Huhn, oder 2 junge Hühner,
3 Qt. Wasser, Salz,
2 Scheiben Zwiebel,
3/4 Tasse Reis,
Wasser und Hühnerbouillon,
1/2 Eßlöffel frische Butter.

Zur Sauce:

1 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
Hühnerbouillon,
1/2 Weinglas Weißwein,
2 Eigelb.

No. 5. Old or Young Chicken with Rice.

Quantity for 6 People.

1 old chicken or 2 young ones,
3 qts. of water, salt,
2 slices of onion, 3/4 cup of rice,
Water and chicken bouillon,
1/2 tablespoonful of fresh butter.

For the Gravy.

1 tablespoonful of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
Chicken bouillon,
1/2 wineglassful of white wine,
2 yolks of eggs.

Zubereitung: Die Hühner werden gut ausgenommen, gewaschen, mit den drei Qt. Wasser, Salz, Zwiebelscheiben aufgestellt und weich gekocht. Junges Huhn braucht ¾ Stunde zu kochen, ein altes 2—3 Stunden, je nach dem Alter desselben. In der Zeit koche den Reis im Doppelkessel weich, gieße ein paar Tassen von der Bouillon mit hinzu, ein wenig Salz. Ist der Reis weich, thue noch ein Stückchen frische Butter dazu rühren, koche den Reis nicht zu breiig. **Die Sauce ist:** 1 Eßlöffel Butter verrühre mit 2 Eßlöffel Mehl, fülle es mit Hühnerbouillon auf und koche die Sauce ein paar Minuten; die Sauce muß schön seimig sein, den Weißwein dazu thun und mit den 2 Eigelb die Sauce abrühren. Die Hühner werden in schöne Stücke tranchirt, in der Mitte einer Platte schön hoch angerichtet, um das Hühnerfleisch den Reis garniren, dann über das Fleisch die Sauce gießen und so serviren. Oder das Huhn ganz auf die Platte, Reis darum und Sauce extra reichen.

Man kann auch die Sauce ohne Wein herrichten.

No. 6. Hühnerpastete oder Hühnerpie.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 junge Hühner, oder 1 altes Huhn,
- 3 Qt. Wasser, Salz,
- 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl.

Zum Pasteten- oder Pieteig:

- ½ Pfd. Butter und Schmalz, mehr Butter als Schmalz, oder nur Butter,
- Ungefähr gut ½ Pfd. Mehl,
- 1½ Wasserglas Wasser.

Zubereitung: Die Hühner werden ausgenommen, gewaschen und in dem angegebenen Wasser mit etwas Salz weich gekocht; junges Huhn nimmt ¾ Stunde Zeit, altes 2—3 Stunden. **Der Teig ist:** Butter und Fett muß sehr kalt sein, in das Mehl geschnitten werden in Stückchen, das sehr kalte Wasser dazu; Mehl, Butter und Wasser sehr leicht und schnell vermengen, gut die Hälfte ausrollen, ¼ Zoll dick. Der Teig muß trocken sein; Butter muß man überall sehen können bei der ausgerollten Platte. Eine Backform damit auslegen. Die weich gekochten Hühner trangirt man in zierliche Stücke, thut sie in die ausgelegte Teigform. Bouillon darüber gießen, so daß Fleisch und Bouillon eins ist. Die andere Hälfte ausgerollt, ein paar Einschnitte machen und schön darüber legen, den Rand ordentlich formen; 1 Stunde im Backofen zu schöner goldgelber Farbe backen. In die übrige Bouillon, welches nicht mehr viel sein darf, blos genügend für Sauce, denn die Bouillon muß kräftig sein zur Pastete; thue 1 Eßlöffel Butter mit 1½ Eßlöffel Mehl verrühren, durchkochen lassen, sieben und die Sauce zur Pastete reichen. Krautsalat und frische Kartoffeln passen sehr gut dazu.

Preparation: The chickens are dressed, washed and boiled till tender in 3 qts. of water, the salt and onion slices. Boil a young chicken 45 minutes, old chicken 2—3 hours, according to its age. In the meantime cook the rice in a double-boiler, add a few cups of bouillon and a little salt. When the rice is soft stir in a piece of fresh butter. Do not cook it too mushy.

The Gravy: Stir 1 tablespoonful of butter and 2 of flour and fill up with chickenbroth, cook a few minutes till it thickens, add the white wine and stir in the 2 yolks of eggs.

The chickens are carved in nice pieces and placed in a heap in the middle of the platter, the rice around it and the gravy poured over the meat; or leave the chicken whole, place the rice around and serve the gravy separately.

Remarks: The gravy may be prepared without wine.

No. 6. Chicken Pie.

Quantity for 6 People.

- 2 young chickens or 1 old one,
- 3 qts. of water, salt,
- 1 tablespoonful of butter,
- 1½ tablespoonfuls of flour.

The Paste.

- ½ lb. of butter and lard, more butter than lard or butter only.
- ½ lb. of flour, good measure.
- 1½ tumblerfuls of water.

Preparation: The chickens are dressed, washed and put to boil in the given quantity of water and salt. Young chicken will be tender in 45 minutes, old chicken in 2 to 3 hours.

The Paste: Butter and lard must be very cold, cut in lumps into the flour and add the very cold water, mix lightly, roll one half out in ¼ inch thick layer. The paste must be dry; the butter must be visible after rolling. Put this layer into a tin, cut up the chickens, put the pieces into the tin, pour in the bouillon so that meat and broth are even. Roll other half of paste, make a few cuts into the top layer, and cover the pie, trimming off the edge neatly. Bake in oven 1 hour to a golden yellow color. Leave only enough broth for the gravy, which must be rich. Stir into the broth 1 tablespoonful of butter, 1½ of flour, cook, strain and serve with the pie.

Cabbage salad and fresh boiled potatoes go nicely with it.

No. 7. Kleine Blätterteig-Pastete gefüllt mit feinem Hühnerragout.

Zuthaten für 6 Personen.

1 kleines Huhn,
1½ Qt. Wasser, Salz.

Für Sauce:

2 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
Hühnerbouillon,
½ Weinglas Weißwein,
½ Pint-Kanne Champignons,
½ Tasse süße Sahne,
Saft von ½ Citrone,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer.

Der Pastetenteig:

½ Pfd. sehr kalte, frische Butter,
½ Pfd. Mehl,
¼ Pint sehr kaltes Wasser,
1 Eßlöffel starken Brandy, ½ Ei.

Zubereitung: Das Huhn wird gut vorbereitet, in 1½ Qt. Wasser und etwas Salz weich gekocht. Das weich gekochte Hühnerfleisch in sehr kleine Stückchen geschnitten.

Die Sauce ist: Die Butter verlaufen lassen, Mehl dazu, mit der Hühnerbouillon auffüllen. Die Sauce muß dick sein, Sahne und Wein dazu, durchkochen lassen; die Champignons in Stückchen hacken und in die Sauce thun, ebenfalls das Fleisch, abschmecken mit 1 Prise Pfeffer und Salz, wenn nöthig. Die Farce heiß in die fertig gebackenen Pastetchen füllen, dann ungefähr noch 10 Minuten in nicht zu heißem Ofen heiß werden lassen und gleich serviren.

Bake the patties according to No. 28, Abthlg. 3, bei Kalbsmilch-Pastetchen, mache sie ganz genau so.

No. 7. Puff-Paste Patties, Filled with Chicken Ragout.

Quantity for 6 People.

1 small young chicken,
1½ qts. of water, salt.

For the Gravy.

2 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
Chicken broth,
½ wineglassful of white wine,
½ pt. can champignons,
½ cup sweet cream,
Juice from ½ lemon,
Salt, 1 pinch of white pepper.

The Paste.

½ lb. very cold fresh butter,
½ lb. flour,
¼ pt. very cold water,
1 tablespoonful of strong brandy,
½ of an egg.

Preparation: The chicken is well prepared and cooked tender in 1½ qts. of salt water, then cut up into very small pieces.

The Gravy: Melt the butter, stir in the flour, fill up with chickenbroth, add cream and wine, cook till it thickens, put in the chopped champignons and the meat, flavor with salt and pepper, fill hot into the ready baked patties. Then bake in moderately hot stove for about 10 minutes and serve immediately.

Bake the patties according to No. 28 Chapter 3, Veal Sweetbread Patties.

No. 8. Hühnerragout in Muscheln oder anderen kleinen Formen.

Zuthaten für 6 Personen.

1¼ Pfd. gekochtes Hühnerfleisch,
2 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
Etwas Bouillon,
½ Tasse süße Sahne,
½ Weinglas Weißwein,
Saft von ½ Citrone,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Das Hühnerfleisch wird in Stückchen geschnitten, Butter und Mehl verrührt, mit Bouillon auffüllen, Sahne und Weißwein dazu, dann durchkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Citronensaft abschmecken, das Fleisch in die Sauce thun, in Muscheln oder kleinere Formen füllen, etwas Semmelkrumen obenauf und kleine Stückchen Butter, im Backofen zu sehr schöner Farbe backen.

No. 8. Chicken Ragout in Shells or Other Small Forms.

Quantity for 6 People.

1¼ lbs. of cooked chicken,
2 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
Some bouillon,
½ cup of sweet cream,
½ wineglassful of white wine,
Juice from ½ lemon,
Salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: The chicken meat is cut up into small pieces, butter and flour stirred in and filled up with broth, cream, white wine, seasoned with salt, pepper and lemon juice, cooked and filled into the shells or other small forms. Strew over some bread crumbs, place pieces of butter on top and bake in oven to a nice brown color.

Besondere Bemerkung: Dieses Ragout kann man mit ½ Pint fein gehackten Champignons und 4 Trüffeln sehr verfeinern. Die Hühnerragouts in Muscheln sind ein feines Zwischengericht.

No. 9. Croquettes von Hühnerfleisch-Resten.

Zubereitung und Zuthaten sind dieselben wie bei Kalbfleischragouts. Siehe Abthlg. 3, No. 30, und No. 29 bei Kalbsmilchcroquettes.

No. 10. Feines Hühnerfrikassee.

Zuthaten für 6—8 Personen.

2 junge Hühner,
¼ Pfd. Butter,
Salz.

Zur Sauce:

2½ bis 3 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Sahne, süße oder saure, Bouillon oder Wasser,
½ Pint Champignons,
6 Trüffeln, in Scheiben,
½ Tasse Champignon-Wasser,
1 Weinglas Madeira oder Weißwein,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
Etwas Citronensaft.

Zubereitung: Die Hühner werden gut ausgenommen, gewaschen, gesalzen und in ¼ Pfd. Butter zu hellgelber Farbe gebraten; sind sie weich, in schöne Stücke schneiden. In die Bratenbutter das angegebene Mehl, mit etwas Wasser oder Bouillon auffüllen, die Sahne, Wein und Champignonwasser dazu, gut durchkochen lassen. Die Sauce dann sieben, sie muß ziemlich dick und hellgelb sein; abschmecken mit ein wenig Citronensaft und Salz, wenn nöthig, ein wenig Pfeffer. Die ganzen Champignons und Scheibentrüffeln in die Sauce. Das in Stücke geschnittene Hühnerfleisch wird so tranchirt, daß die Knochen daran bleiben; man hält es während der Zeit gut heiß, richtet es erhöht in der Mitte auf einer Platte an, gießt die dicke Sauce mit Champignons darüber und garnirt den Rand der Platte mit Blätterteighalbmonden und kleinen Fleischklößchen, welche man zubereitet von Hühnerleber, Herz und Magen. Dieses wird fein gehackt, ein halbes, eingeweichtes, ausgepreßtes Brödchen dazu, Salz, Pfeffer, 1 Ei, ½ Theelöffel Citronensaft; diese Masse wird gut verarbeitet, in 1 Eßlöffel Butter trocken geschmort, nach Erkalten kleine Klößchen davon formen, in ein wenig Butter hellbraun braten, und die Platte mit dem Hühnerfrikassee garniren. Es ist ein sehr feines Gericht.

Remarks: This ragout may be improved with ½ pt. of fine chopped champignons and 4 truffles. This chicken ragout in shells makes a fine side-dish.

No. 9. Chicken Croquettes.

The preparation is the same as in No. 30, Veal Croquettes, or No. 29, Veal Sweetbread Croquettes. See Chapter 3.

No. 10. Fine Chicken Fricassee.

Quantity for 6—8 People.

2 young chickens,
¼ lb. of butter,
Salt.

For the Gravy:

2½—3 tablespoonfuls of flour,
½ pt. sweet or sour cream, Bouillon or water,
½ pt. champignons,
6 sliced truffles,
½ cup champignon water,
1 wineglassful of Madeira or white wine,
Salt, 1 pinch of white pepper,
Some lemon juice.

Preparation: The chickens are dressed and washed, fried light brown in ¼ lb. of butter, and, when well done, carved.

For the gravy stir into the frying butter the flour, some water or bouillon, cream, wine, champignon water and cook well. The gravy ought to be quite thick and light yellow, strain and season it with lemon juice, salt, if necessary, some pepper, and put in the whole champignons and truffle slices.

The pieces of chicken must have been so carved that the bones are left on and kept very hot. Heat the meat on a platter and pour the gravy over it. Garnish the rim with puff-paste scallops and small meat dumplings.

The dumplings are made by chopping the chicken liver, heart and gizzard, mix it well with a soaked roll, salt, pepper, 1 egg, ½ teaspoonful of lemon juice. Fry it dry in 1 tablespoonful of butter, when cool, form small dumplings and fry them light brown in very little butter. This is a very fine dish.

No. 11. Wiener Backhähnel.

Zuthaten für 6 Personen.

3 junge, frische Hühner,
Salz. ⅛ Pfd. Mehl,
1—2 Eier,
2½ Tassen Semmelkrumen,
3 Pfd. Fett zum backen,
1 Citrone zum garniren.

Zubereitung: Die Hühner werden geschlachtet, gut ausgenommen, gewaschen, gut getrocknet und gleich frisch zubereitet. Man schneidet die Hühner in die Hälfte, salzt und panirt sie in Mehl, dann in zerschlagenem Ei und feinen Semmelkrumen. Das Fett läßt man in einem eisernen Topf heiß werden. Man legt jedes Stück Huhn einzeln in das kochende Fett, damit das Fett nicht kühl wird und das Panirte nicht abweicht, und bäckt die Hühner zu schöner Farbe. Damit die Hühner auch weich werden, thut man sie, sowie die Kruste hart ist, eine Weile langsam backen. Das Fett muß gut ablaufen, mit feinem Salz bestreuen, anrichten. Den Rand mit Citronenachtel garniren.

No. 11. Vienna Baked Chicken.

Quantity for 6 People.

3 young, fresh chickens,
Salt, ⅛ lb. of flour,
1—2 eggs,
2½ cups of bread crumbs,
3 lbs. of lard for frying,
1 lemon for garnishing.

Preparation: The chickens are killed, dressed, washed, dried and prepared at once. Cut the chickens in half, salt them, dip them first into flour, then in beaten egg and then in bread crumbs. The lard is heated in an iron pot or kettle and each piece of chicken placed into it so that the crumbs will not fall off and bake them to a nice brown color. When the crust is hard leave them in the lard to cook slowly until well done. Then put on paper to drain, strew fine salt over the pieces and put on a platter which you garnish with eighths of lemon.

No. 12. Hühner- oder Taubenkotelett.

Zuthaten für 6 Personen.

3 junge Hühner, oder 6 junge Tauben,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
¼ Pfd. Butter, 2 Eier,
Ein wenig Mehl,
1½ Tasse Semmelkrumen, Citrone.

Zubereitung: Das Geflügel wird gereinigt, gewaschen, die Haut abgezogen, jede Brust in 4 Theile getheilt, ein wenig geklopft, an jedes Stück ein abgeschabtes Flügelbein stecken. Jedes Kotelett mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Das Ei thut man mit 1½ Eßlöffeln verschmolzener Butter verschlagen, die Koteletts darein tauchen, feine Semmelkrumen mit 2 Eßlöffeln Mehl vermischen und in dieser Masse paniren. In heißer Butter 8—10 Minuten unter öfterem Wenden zu schöner Farbe braten. Für Beilage zu Spargel sind die Geflügelkoteletts sehr gut.

Besondere Bemerkung: Das Huhn oder die Tauben kann man für Suppe verwenden oder Croquettes oder Frikassee.

No. 12. Chicken or Pigeon Cutlet.

Quantity for 6 People.

3 young chickens or 6 young pigeons,
Salt, 1 pinch of pepper,
¼ lb. of butter, 2 eggs,
Some flour, 1½ cups of roll crumbs,
Lemon.

Preparation: The birds are dressed, washed and skinned. Each breast is quartered and pounded a little, on each piece fasten a scraped wingbone, salt and pepper.

Beat the egg well with 1½ tablespoonfuls of drawn butter, dip in the cutlets and then into roll crumbs, mixed with 2 tablespoonfuls of flour then fry in butter 8 to 10 minutes, turning them often. With asparagus these poultry cutlets are very fine.

Remarks: The scraps of poultry may be utilized for soup, croquettes or fricassee.

No. 13. Hühner-Pastete auf englische Art.

Zuthaten für 6—8 Personen.

2 junge Hühner,
¾ Pfd. Kalbssteak,
½ Pfd. gekochten Schinken,
2 Eßlöffel gehackte Petersilie,
3 hartgekochte Eier,
2 Eßlöffel Mehl,

No. 13. Chicken Pie, English Style.

Quantity for 6—8 People.

2 young chickens,
¾ lb. of veal steak,
½ lb. of boiled ham,
2 tablespoonfuls of chopped parsley,
3 hard boiled eggs,
2 tablespoonfuls of flour,

1 Pint Wasser oder Bouillon,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Butter.

Die Zubereitung des Teiges ist wie in No. 6, Hühnerpie.

Zubereitung: Die Hühner werden vorbereitet. Das Fleisch von den Knochen gelöst und in ¼ Zoll dicke Scheiben geschnitten, auch Schinken und Kalbfleisch. Die Form wird mit Pasteten- oder Pieteig nach No. 6 ausgelegt. Man legt eine Lage von Kalbfleisch, Schinken, Huhn aufeinander, dazwischen Salz und Pfeffer, fein gehackte Petersilie und Champignons streuen, wiederholt es noch einmal und die Eidotter auch dazwischen. Den Eßlöffel Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl ein wenig dämpfen lassen, mit Wasser oder Bouillon, welche von den Hühnerknochen gekocht werden kann, auffüllen, durchkochen lassen, und über das Fleisch gießen. Hierauf wird die Pastete mit einem Teigdeckel bedeckt wie nach No. 6, und 1¾ Stunden bei langsamer Hitze zu schöner Farbe gebacken.

Die Pastete ist auch gut kalt zu essen; man darf kein Mehl benutzen zur Sauce, blos reine Bouillon.

No. 14. Tauben-Pastete auf englische Art.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Tauben,
¾ Pfd. Steak vom Rind,
6 hart gekochte Eidotter,
¼ Pint fein gehackte Champignons,
¼ Zwiebel, ¼ Pfd. Butter,
1½ Eßlöffel Mehl, ¾ Pint Bouillon,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

Den Pastetenteig bereite man nach No. 6 zu. Siehe Hühnerpastete oder -Pie.

Zubereitung: Die Tauben werden gut gereinigt, ausgenommen, gewaschen und ½ Stunde in der angegebenen Butter gebraten. Die Tauben in die Hälfte theilen; in der Taubenbutter thut man das Steak, welches von Fett befreit und in kleine Stückchen geschnitten ist, 10 Minuten bräunen lassen. Die Form wird mit Teig nach No. 6 ausgelegt, das Fleisch und die Taubenhälften hineingelegt, mit Salz und wenig Pfeffer bestreut. Petersilie und Champignons dazu, die Eidotter einzeln zwischen das Fleisch legen. In die Bratenbutter thue die ¼ Zwiebel, in Scheiben geschnitten, ein wenig dämpfen, das Mehl dazu, mit der angegebenen Bouillon auffüllen, durchkochen lassen, sieben und die Sauce über die Pastete gießen; einen Teigdeckel nach No. 6 legen. 1¼ Stunden im Backofen zu schöner Farbe backen.

Besondere Bemerkung: Nehme zu diesem Pastetenteig blos Butter.

1 pt. of water or bouillon,
Salt, 1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of butter,

Preparation: The paste is made the same as the chicken pie in No. 6.

The chickens are prepared as stated before, the meat cut from the bones and made into ¼ inch slices, the ham and veal too. The tin or other dish is covered with the dough and filled with two layers of meat, salted and peppered, chopped parsley and champignons added. The yolks of eggs between the layers.

The tablespoonful of butter and 2 of flour are browned a little, then broth or water added, stewed, and this poured over the meat. Cover with the paste as described in No. 6, then bake in oven slowly for 1¾ hours. The pie may be eaten cold. Use no flour for the gravy, but clear broth.

No. 14. Pigeon Pie, English Style.

Quantity for 6 People.

4 pigeons, ¾ lb. of beefsteak,
6 hard boiled eggs, the yolks only,
¼ pt. fine chopped champignons,
¼ onion, ¼ lb. of butter,
1½ tablespoonfuls of flour,
¾ pt. of bouillon,
Salt, 1 pinch of pepper,
2 tablespoonfuls of fine chopped parsley.

Prepare the pie-crust as described in No. 6. See Chicken Pie.

Preparation: The pigeons are dressed, washed and fried in the butter for ½ hour, then cut in halves. Fry the steak, which has been cut into small pieces, and the fat taken off, in the same butter for 10 minutes. Prepare a tin or dish with the crust as described in No. 6, put in the meat, salted and peppered, parsley and champignons and place the yolks of eggs singly between the layers of meat. After fixing the meat, slice the ¼ onion and put these slices together with the flour into the frying butter, brown and then fill up with the bouillon, stew, strain and pour over the meat, then cover up with crust according to No. 6 and bake in oven 1¼ hours.

Remarks: For the crust use butter only.

No. 15. Taube zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

6 junge Tauben,
¼ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Sahne,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Tauben werden gereinigt, gut ausgenommen, innen und außen gewaschen und gesalzen. Die Butter heiß werden lassen, die Tauben auf allen Seiten schön anbraten, löffelweise Wasser und Sahne dazu, oft begießen, zuletzt 10 Minuten vorher das Mehl dazu, noch etwas Wasser, wenn nöthig. Die Sauce sieben. Auf dem Ofen brauchen die Tauben 1½ Stunde Zeit zum schmoren, im Ofen 1 Stunde.

No. 15. Fried Pigeon.

Quantity for 6 People.

6 young pigeons,
¼ lb. of butter,
1 tablespoonful of flour,
1 cup of cream,
½ cup of water.

Preparation: The pigeons are dressed, washed, salted inside and outside. Heat the butter and fry the pigeons light brown on every side in it, basting with spoonfuls of water and cream. During the last ten minutes stir in the flour and add some more water if necessary, strain the gravy. On the stove it takes 1½ hours to fry the pigeons, in the oven only one hour.

No. 16. Gefüllte gebratene Tauben.

Zuthaten für 6 Personen.

6 junge Tauben,
¼ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse Sahne,
1 Tasse Wasser.

Zur Füllung:

2 Brödchen, eingeweicht und ausgedrückt,
Herz, Leber, Magen, fein hacken,
1 Eßlöffel Butter,
2 Eier,
¼ Pint fein gehackte Champignons,
4 feingehackte Trüffeln,
Salz, Pfeffer,
1 Theelöffel gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die Tauben werden gereinigt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz innen und außen bestreut.

Die Füllung ist: Leber, Herz, Magen, welchem die Haut abgezogen ist, fein hacken. Alle angegebenen Zuthaten dazu, gut verarbeiten. Die Tauben füllen, zunähen und nach voriger No. 15 braten, auch die Sauce so zubereiten.

Besondere Bemerkung: Man kann die Füllung einfacher herrichten, und läßt Champignons und Trüffeln weg.

No. 16. Stuffed Fried Pigeons.

Quantity for 6 People.

6 young pigeons,
¼ lb. of butter,
1 tablespoonful of flour,
½ cup of cream,
1 cup of water.

For the Stuffing.

2 soaked rolls, water squeezed out,
Chopped heart, liver, gizzard,
1 tablespoonful of butter,
2 eggs,
¼ pt. fine chopped champignons,
4 truffles, chopped,
Salt, pepper,
1 teaspoonful of chopped parsley.

Preparation: The pigeons are well dressed, washed and salted inside and outside.

The stuffing is made by mixing well the chopped liver, heart and gizzard from which the inner membrane has been removed with all the rest of given ingredients. Stuff the pigeons with it, sew them up and fry them as stated in No. 15, prepare the gravy likewise.

Remarks: You may make the stuffing simpler by omitting the champignons and truffles.

No. 17. Gebratene Tauben mit süßer Füllung.

Die süße Füllung für 4 Tauben ist:

3 Brödchen,
½ Tasse gemahlene Mandeln,
½ Tasse Korinthen,
2 Eier,
3 Eßlöffel Zucker,
1 Prise Salz,
⅛ Pfd. Butter.

No. 17. Fried Pigeons with Sweet Stuffing.

4 pigeons, 3 rolls, ½ cup of ground almonds,
½ cup of dried currants,
2 eggs,
3 tablespoonfuls of sugar,
1 pinch of salt,
⅛ lb. of butter.

Zubereitung: Die Butter läßt man vergehen, mit den eingeweichten ausgedrückten Brödchen gut verrühren, und trocken schmoren lassen. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, gemahlen und dazu gethan, ebenfalls die anderen angegebenen Zuthaten. Alles fein verrühren, die Tauben füllen. Nach dem vorherigen Rezept, No. 15, braten.

Preparation: The butter is melted, the soaked and squeezed rolls stirred in and stewed dry. The almonds are scalded, skinned and ground and added with the rest of ingredients. The pigeons are stuffed and prepared just like No. 15.

No. 18. Gebratener Puter.

Zuthaten für 10—15 Personen.

1 Puter von 8—10 Pfd.,
½ Pfd. Butter,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
1 Tasse Sahne,
2 Tassen Wasser,
2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Der Puter wird gut ausgenommen, ½ Stunde im Wasser liegen lassen, abtrocknen, mit Salz und ein wenig Pfeffer innen und außen einreiben. Mit der Butter, die man stückweise auf den Puter legt, im Bratofen 2 Stunden, wenn er jung ist, braten, sehr viel begießen. Die Sahne und Wasser löffelweise nachgießen, zuletzt das Mehl, ein wenig mitbraten lassen, mit dem übrigen Wasser auffüllen und noch ein wenig mitdämpfen lassen. Das giebt die Sauce. Den Puter anrichten. Die Sauce sieben und zu dem Braten reichen.

Ist der Puter älter, braucht er 3 Stunden; damit die Butter in der Zeit nicht zu braun wird, gieße immer ein wenig Wasser nach. Es ist besser, man bedeckt den Puter ein wenig, damit er nicht zu braun wird, in der langen Bratenzeit.

Besondere Bemerkung: Die Reste vom gebratenen Puter kann man auf vielerlei Art verwenden: Puterragout in Muscheln, siehe nach No. 8; Hühnerragout in Muscheln oder Croquettes, siehe nach No. 29 und No. 30; Kalbfleisch- und Kalbsmilch-Croquettes; auch kleine Pastetchen kann man füllen, siehe nach No. 7, Hühnerpastetchen.

Das Gerippe gibt noch eine gute Suppe.

No. 18. Roast Turkey.

Quantity for 10—15 People.

1 8 to 10 pound turkey,
½ lb. of butter,
Salt, 1 pinch of white pepper,
1 cup of cream,
2 cups of water,
2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: The turkey is well dressed and left in water 30 minutes, then dried and seasoned with pepper and salt inside and outside. The butter is placed in chunks on the turkey and if he is young, fry him in oven 2 hours, basting frequently with cream and water.

For the gravy stir in the flour, brown it and fill up with water, cook and serve with the turkey after straining it.

If the turkey is older it takes 3 hours to cook it well, and it is best to cover it up so it will not get too brown. To prevent the butter from getting brown add water from time to time.

Remarks: The leavings may be utilized in many ways. Turkey ragout in shells, see No. 8 for Chicken ragout in shells. Turkey croquettes, see No. 29 or No. 30, Veal and veal sweetbread croquettes; Turkey pie, see No. 7, Chicken pie. The bones still make a good soup.

No. 19. Puter zu füllen und zu braten.

Zuthaten für 10—15 Personen.

Zur Füllung:

3 eingeweichte, ausgepreßte Brödchen,
Herz, Leber, Magen, fein hacken,
Salz, Pfeffer,
2 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel gehackte Petersilie,
1 Theelöffel Citronensaft.

Die Zuthaten werden alle zusammengemischt, gut verarbeitet, den Puter damit füllen und nach voriger No. 18 braten, auch Sauce so zubereiten. Die Zugaben für Braten und Sauce sind genau dieselben wie in No. 18.

No. 19. Roasted and Stuffed Turkey.

Quantity for 10—15 People.

The Stuffing.

3 soaked, squeezed out rolls,
Chopped liver, heart and gizzard,
Salt, pepper,
2 tablespoonfuls of butter,
1 tablespoonful of chopped parsley,
1 teaspoonful of lemon juice.

Preparation: Mix these ingredients well, stuff the turkey with the mass and roast as directed in No. 18. Prepare the gravy the same as in No. 18.

Die Gans.

Die junge Gans hat eine weiche Gurgel, blaßgelben Schnabel und Füße mit spitzen Krallen. Schnabel und Füße alter Gänse sind rothgelb. Die Farbe der Gans muß weiß sein, nicht bläulich.

Die Zeit der fetten Gänse ist von Oktober bis Januar.

No. 20. Junger Gänsebraten.

Zuthaten für 6 Personen.

1 junge Gans,
Salz, 6 Pfefferkörner,
1 Pint kaltes Wasser,
⅛ Pfd. Butter,
½ Zwiebel, in Scheiben,
2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Gans wird ausgenommen, Flügel, Hals, Kopf und Pfoten abgehackt. Das Fett überall gut abgelöst, auch von den Därmen, welches man für sich einwässert. Die Gans wird gewaschen oder man läßt sie auch ¼ Stunde im Wasser liegen, trocknet und reibt sie von innen und außen ein mit Salz. Die Gans wird dann mit dem angegebenen Pint Wasser in den Backofen gestellt, und die Zwiebelscheiben und Pfefferkörner dazu. Ist das Wasser ziemlich eingekocht, so begießt man die Gans mit brauner Butter; nach und nach und sehr oft begießen. In 1½ Stunde wird eine junge Gans gar sein. Sie muß schön hellbraun und knusprig gebraten sein; man bespritzt die weiche Gans mit 1 Eßlöffel kalten Wassers, welches die Haut hart macht und richtet sie an. Bereitet dann die Sauce, thue das angegebene Mehl in den Bratensaft, lasse es ein paar Minuten schmoren, gieße etwas Wasser hinzu, lasse die Sauce gut durchkochen; dann sieben und mit der Gans serviren.

No. 21. Mit Aepfeln gefüllter fetter Gänsebraten.

Zuthaten für 7—9 Personen.

1 Gans von 7—8 Pfd.,
Salz, 6 Pfefferkörner,
½ Zwiebel, in Scheiben,
1½ Pint Wasser.

Zur Sauce:

2 Eßlöffel Mehl,
Etwas Wasser.

Zur Füllung:

1½ Pfd. geschälte, geviertelte Aepfel,
½ Tasse Korinthen.

Zubereitung: Die Gans wird nach voriger Nummer zubereitet, gewaschen, innen und außen gesalzen. Die geschälten und in Viertel getheilten Aepfel vermischt man mit den Korinthen und füllt die Gans, dann zu=

The Goose.

The young goose or gosling has a soft gullet, a pale yellow bill and feet with pointed claws. The bill and feet of old geese are reddish yellow. The color of the skin must be white, not purple or blue.

The time for fat geese is from October to January.

No. 20. Roasted Young Goose.

Quantity for 6 People.

1 young goose,
Salt, 6 pepper-corns,
1 pt. cold water,
⅛ lb. of butter,
½ onion, sliced,
2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: The goose is cleaned and dressed. The wings, neck, head and claws chopped off. The fat is trimmed off even from the bowels and is watered separately from the meat. The goose is washed and left in water for 15 minutes, then dried and rubbed with salt inside and outside. After that the goose is put into the oven with 1 pt. of water, onion slices and pepper-corns. When the water is boiled down pretty much baste the goose with brown butter. A young goose will be done in 1½ hours, then she must be of a light brown color and very crisp. Sprinkle a tablespoonful of cold water over the goose, that makes it crisp.

Now prepare the gravy by stirring into the frying butter or grease the given flour, cook it a few minutes and add water. Cook this well, strain and serve with the goose.

No. 21. Fat Goose Stuffed with Apples.

Quantity for 7—9 People.

1 goose, 7 to 8 lbs.
Salt, 6 pepper-corns,
½ sliced onion,
1½ pts. of water.

The Gravy.

2 tablespoonfuls of flour,
Some water.

The Stuffing.

1½ lbs. peeled, quartered apples,
½ cup currants.

Preparation: The goose is prepared as described in the previous number, washed and salted inside and outside.

nähen. Die Gans wird mit dem Wasser, Zwiebelscheiben und Pfefferkörnern in den Bratofen gestellt und zugedeckt; sodann läßt man sie 1 Stunde mit dem Wasser schmoren. Nach der Zeit nimmt man den Deckel ab und begießt die Gans alle 10—15 Minuten mit ihrem eigenen Fett, welches ausbratet. Sollte das Wasser verkocht sein, so gieße immer löffelweise Wasser dazu, damit das Fett nicht zu braun wird. Die Gans wird 2—3 Stunden Bratezeit brauchen, sie muß schön hellbraun und knusprig gebraten sein; streiche 1 Eßlöffel kaltes Wasser über die fertiggebratene Gans, damit die Haut hart wird. Die Gans wird angerichtet. Das Fett ziemlich abgießen und die Sauce verfertigen wie bei jungem Gänsebraten. Sollte die Gans sehr viel Fett während der Bratezeit von sich geben, so schöpfe es immer ein wenig ab.

The prepared apples are mixed well with the currants, stuffed into the goose, which is then sewed up. The goose is put into the oven in a closed pan with the quantity of water, onion slices, peppers and roasted for 1 hour. After that baste it with her own grease, which cooks out. Baste it every 10 to 15 minutes and if the water boils down add spoonfuls of it so the fat will not get too brown. It may take 2 to 3 hours before the goose is well done and crisp and if you pour or sprinkle a tablespoonful of cold water over it the skin will get hard. Then serve.

For the gravy pour off almost all of the grease and prepare as described in No. 20. If there is very much grease from the goose skim it well.

No. 22. Mit Kastanien gefüllter fetter Gänsebraten.

Auch Maronen genannt.

Zuthaten für 7—9 Personen.

Zur Füllung:

2 Pfd. Kastanien, die Gänseleber,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer,
3 Eßlöffel Butter,
1 Theelöffel Zucker, ein wenig Wasser.

Die Zubereitung und Zuthaten für Gans und Sauce ist genau dieselbe wie bei No. 21. Die Kastanien werden in den Backofen gelegt. Wenn die Schalen springen, so nehme sie heraus und löse sie sofort von den Kastanien, hacke diese in Stücke, stelle sie mit der Butter auf, etwas Wasser dazu, schmore sie ziemlich weich; Salz, 1 Prise Pfeffer und Zucker dazu; die Gänseleber hacken und dazumischen. Diese Masse in die zubereitete Gans füllen, dann zunähen. Braten und Sauce verfertige genau so wie bei No. 21.

No. 22. Fat Goose Stuffed with Chestnuts.

Quantity for 7—9 People.

The Stuffing.

2 lbs. of chestnuts, the liver.
1 pinch of salt, 1 of pepper.
3 tablespoonfuls of butter.
1 teaspoonful of sugar,
Some water.

Preparation: The preparation and ingredients for goose and gravy are the same as in No. 21. The chestnuts are put into the oven, when the shells burst take them out, peel them at once and chop them fine. Put them on the fire with water, butter, 1 pinch of salt and 1 of pepper and sugar and cook them well, then put in the chopped goose liver, stuff the goose with this mass and sew it up. Prepare the roast and gravy as directed in No. 21.

No. 23. Gänseleber zu braten.

Zuthaten für 1 Person.

1 Gänseleber,
½ Pint Milch oder Wasser,
1 Ei,
Etwas Mehl,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Stück Butter, zum braten,
¼ Tasse Gänsebratensauce oder
¼ Eßlöffel Mehl, etwas Bouillon.

Zubereitung: Die Gänseleber wird von der Galle vorsichtig befreit, man legt sie 2 Stunden in verdünnte Milch, trocknet sie gut ab, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen, in zerschlagenes Ei getaucht und in Mehl paniren. Die Butter heiß werden lassen, die Leber unter Wenden 5 Minuten

No. 23. Fried Goose Liver.

Quantity for 1 Person.

1 goose liver,
½ pt. milk and water,
1 egg, some flour,
Salt, 1 pinch of pepper,
1 piece of butter for frying,
¼ cup of goose gravy or
¼ tablespoonful of flour mixed with broth.

Preparation: Take the gall from the liver carefully and put the liver into milk diluted with water for 2 hours, dry it well, salt and pepper, dip into beaten egg, then into flour. Heat the butter

hellbraun braten lassen; auf heißer Platte anrichten. Man kocht die Pfanne mit etwas Gänsebratensauce aus, oder thut ¼ Eßlöffel Mehl dazu, mit etwas Bouillon oder Wasser auffüllen, durchkochen lassen und mit der Leber serviren.

and fry the liver light brown, in 5 minutes, turning it several times. Serve on a hot platter. For the gravy put in some grease or ¼ tablespoonful of flour mixed with broth or water, cook well and serve with the liver.

No. 24. Gänseklein.

Zuthaten für 2—3 Personen.

Von einer Gans das Herz, Magen, Kopf, Flügel, Pfoten und der in Stücke gehackte Hals,
1 Qt. Wasser,
½ Zwiebel, in Scheiben,
Salz, 4 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt.

Zur Sauce:

2 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl,
Bouillon, 1 Eigelb.

Zubereitung: Die Gänsepfoten werden mit kochendem Wasser gebrüht und abgezogen. Der Magen aufgeschnitten, entleert, ebenfalls gebrüht und abgezogen, die Gurgel vom Halse entfernen und Augen aus dem Kopfe stechen. Flügel, Hals und Kopf gut sauber machen und sengen. Ist das Gänseklein gut sauber, so stelle es mit dem angegebenen Wasser, Zwiebelscheiben, Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblatt auf und koche es weich. **Die Bereitung der Sauce:** Butter zergehen lassen, mit dem Mehl ein wenig dämpfen lassen; es muß hell bleiben, mit der Bouillon von dem Gänseklein auffüllen und durchkochen lassen. Die Sauce muß seimig sein, mit 1 Eigelb abrühren. Die Sauce über das Gänseklein gießen und in tiefer Schüssel anrichten; frische, geschälte Kartoffeln schmecken gut dazu.

Besondere Bemerkung: Man kann auch das Gänseklein für Suppe mit kleinen Kartoffeln kochen.

No. 24. Goose Giblets.

Quantity for 2—3 People.

From one goose the heart, gizzard, head, wings, claws and neck.
1 qt. of water, ½ onion, sliced,
Salt, 4 pepper-corns,
2 cloves, 1 bay-leaf.

For the Gravy.

2 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
Bouillon, 1 yolk of egg.

Preparation: The claws are scalded and skinned, the gizzard emptied and also scalded and skinned, the gullet cut from the neck, the eyes taken out, wings, neck and head well cleaned and singed. Now put all this on the fire with the given quantity of water, onion, salt, peppers, cloves, bay-leaf and cook it tender.

For the gravy melt butter, stir in the flour, cook and fill up with the goose broth. The gravy must be smooth; stir into it one yolk of egg and pour it on the giblets. Serve in a deep dish.

Fresh, peeled potatoes are good with it.

Remarks: You may also make these goose giblets for soup and put in small pieces of potatoes.

No. 25. Gänseleberpastete.

Zuthaten für 6 Personen.

3 große Gänselebern,
¾ Pfd. Kalbfleisch,
¾ Pfd. fettes Schweinefleisch,
6 Trüffeln, 1½ Citrone,
⅛ Pfd. Butter, 4 Eßlöffel Mehl,
2 Drittel Pint Bouillon,
2 Eßlöffel Madeira oder Rothwein,
Salz, Pfeffer, 3 Eigelb,
1 Theelöffel geriebene Zwiebel,
Speckscheiben für die Form.

Zubereitung: 2 Gänselebern werden mit Trüffeln, welche erst dünn abgeschält und in längliche Stückchen geschnitten werden, gespickt. Auf die 2 gespickten Gänselebern wird der Saft von den 1½ Citronen ge-

No. 25. Goose Liver Pie.

Quantity for 6 People.

3 large goose livers,
¾ lb. veal, ¾ lb. fat pork,
6 truffles, 1½ lemon, ⅛ lb. of butter,
4 tablespoonfuls of flour,
⅔ pt. of bouillon,
2 tablespoonfuls of Madeira or red wine,
Salt, pepper, 3 yolks of eggs,
1 teaspoonful of grated onion,
Bacon slices for the pan.

Preparation: The goose livers are larded with oblong peeled slices of truffles. Drip the juice from 1½ lemons on the livers and let stand for several hours.

tropft, mehrere Stunden liegen gelassen. ⅛ Pfd. Butter wird mit 4 Eßlöffeln Mehl verrührt, mit ¾ Pint Bouillon aufgefüllt Madeira dazu, Salz und Pfeffer. Das Kalbfleisch und Schweinefleisch wird fein gehackt oder durch die Maschine genommen und zu der dicken Sauce gerührt. Die eine Gänseleber wird gehackt, in 2 Eßlöffel Butter und 1 Theelöffel Zwiebel 2 Minuten geschmort, ebenfalls zu der anderen Farce thun, abschmecken mit Salz und Pfeffer. In eine Form, welche man mit dünnen Speckscheiben auslegt, thut man eine Schicht von der fertigen Fleischfarce, dann eine Schicht von den 2 gespickten Gänselebern, welche in Scheiben geschnitten werden, darauf; so wiederholt man es 2—3 mal, und obenauf legt man dünne Scheiben von Speck, kocht die Pastete im Wasserbade 1½ Stunde, oder bäckt sie im Ofen 1 Stunde. Eine Trüffel- oder Madeirasauce kann man dazu reichen.

The ⅛ lb. of butter is heated, mixed with the flour, salt and pepper and filled up with ¾ pt. of broth and Madeira. The fine chopped or ground veal and pork are stirred into the thick gravy. The one goose liver is chopped, fried 2 minutes in 2 tablespoonfuls of butter and the onion, salted and peppered and mixed into the gravy or farce. Fill all this into a pan lined with bacon slices so that it makes 2 to 3 layers of stuffing, alternating with slices of goose liver, finish up with slices of bacon and cook in double boiler for 1½ hours or bake in oven for 1 hour.

A truffle or Madeira gravy may be served with it.

No. 26. Gänseleber-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

3 große Gänselebern, ¼ Pfd. Speck,
3 Eßlöffel Butter,
3 in Milch eingeweichte, ausgepreßte Brödchen,
¼ Zwiebel, 3 Eier,
3 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse,
2 Eßlöffel Sahne,
Salz, Pfeffer, Butter zur Form.

Zubereitung: Leber und Speck werden sehr fein gehackt. Butter, geriebene Zwiebel und ausgepreßte Brödchen läßt man ein paar Minuten schwitzen, fein gehackte Leber mit Speck, Salz, Pfeffer, Parmesankäse und Sahne dazu thun, mit den 3 Eigelb durchrühren und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. In einer mit Butter ausgestrichenen Form den Pudding 1 Stunde im Wasserbade kochen. Stürze ihn dann auf eine Platte, eine braune, pikante Sauce dazu reichen. Diesen Pudding kann man auch von Entenleber bereiten. Mit Trüffelstücken kann man den Pudding verfeinern.

Ein feines Gericht ist dieser Gänseleberpudding, wenn man ihn mit gebratenen Krammetsvögeln garnirt.

No. 26. Goose Liver Pudding.

Quantity for 6 People.

3 large goose livers, ¼ lb. of bacon,
3 tablespoonfuls of butter,
3 rolls soaked in milk and pressed out,
¼ onion, 3 eggs, 3 tablespoonfuls grated Parmesan cheese,
3 tablespoonfuls of cream,
Salt, pepper, butter for the pan.

Preparation: Liver and bacon are chopped fine. Fry the butter, grated onion, and the roll a few minutes, then put in the chopped liver and bacon, salt, pepper, cheese, cream, 3 yolks of eggs, the beaten whites and mix well. Butter a dish and cook this pudding in a double boiler for one hour, dump it on a plate and serve with a hot, brown gravy. This pudding may be made of duck liver as well; truffles may be added to make it richer. It makes a fine dish garnished with blackbirds.

No. 27. Gebratene wilde Gans.

Zuthaten für 6 Personen.

1 wilde, junge Gans,
8 große, saure Aepfel,
3 große Zwiebeln,
2 Eßlöffel Butter,
1 Prise Salz und Pfeffer.

Zum Braten:

Speckscheiben,
⅛ Pfd. Butter, etwas Wasser.

No. 27. Roasted Wild Gooose.

Quantity for 6 People.

1 wild, young goose,
8 large, sour apples, 3 large onions,
2 tablespoonfuls of butter,
1 pinch of salt and pepper.

For Roasting.

⅛ lb. of butter, slices of bacon,
Some water.

Zur Sauce:

1½ Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Bouillon.

Zubereitung: Die wilden Gänse sind oft sehr zähe, daher brauche nur eine junge Gans, gut gereinigt, ½ Stunde im Wasser liegen lassen, abgetrocknet, mit Salz innen und außen bestreuen. **Die Füllung ist:** Butter heiß werden lassen, Zwiebeln in kochendem Wasser abbrühen und hacken, in die heiße Butter thun. Aepfel schälen, in Achtel theilen und ebenfalls in die Butter. Zusammen Zwiebeln und Aepfel halb gar schmoren lassen, 1 Prise weißen Pfeffer, Salz und 2 Nelken, gestoßen, dazu; in die Gans füllen, zunähen. Die gefüllte Gans wird mit Speckscheiben bebunden, mit ⅛ Pfd. Butter, ein wenig Wasser in den Bratofen gestellt und unter vielem Begießen gar braten lassen. Sollte der Bratensaft zu braun werden, so gießt man von Zeit zu Zeit noch ein wenig Wasser hinzu. Der Bindfaden und Speck werden abgenommen und die Gans angerichtet. **Die Sauce verfertigen:** Das Mehl zu dem Bratensaft thun, mit Bouillon oder Wasser auffüllen, wenn nöthig, ein paar Minuten kochen lassen und sieben, mit der Gans anrichten.

The Gravy.

1½ tablespoonfuls of flour,
1 cup of broth.

Preparation: The wild geese are usually very tough, therefore take a young goose only. Clean and dress it well, leave in water for ½ hour, dry it and salt it inside and outside.

The filling or stuffing is made by heating the butter, chopping the scalded onion and put into the butter together with the peeled and sliced apples, cut into ⅛ths. Let these cook half done, then add 1 pinch of white pepper, salt and 2 pulverized cloves, fill the goose with this and sew it up.

The prepared goose is tied with slices of bacon and put into the oven with the given quantity of water and ⅛ lb. of butter, basting it frequently. When the gravy gets too brown add more water. After it is well cooked take off the string and bacon and serve it.

The Gravy: Stir some flour into the broth, fill up with water or more broth, cook a few minutes, strain and serve.

No. 28. Spickgans.

1 Brust von der Gans,
⅜ Pfd. Salz,
1 Theelöffel Salpeter,
1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Die Brust wird von der unausgenommenen Gans abgelöst. Die Keulen trennt man ab, löst das Fleisch der Brust hart am Knochen los. Man muß sehr vorsichtig sein, um die äußere Haut der Brust auf dem Brustbein nicht zu verletzen. Ist die Brust vollkommen abgelöst, so reibe man sie innen, nachdem man die kleinen Filets herausgenommen, recht tüchtig mit der Hälfte Salz, welches mit Salpeter und Zucker vermischt ist, ein, so daß das Salz ganz aufgelöst ist. Die kleinen Filets werden auch gesalzen und wieder hineingelegt. Dann klappt man die Brust zu und näht sie an allen Seiten zusammen. Außen salzt man sie nun auch tüchtig und legt sie in eine Schüssel, in der man sie 7 Tage liegen läßt, 2 mal täglich wenden und oft mit der sich ziehenden Lake begießen. Am 8. Tage wickelt man sie in Papier, legt sie zwischen 2 Bretter, beschwert sie, oben einen Faden durchziehen durch das Fett, hängt sie 8—10 Tage in Rauch, aber nicht zu starken. Nach der Rauchzeit legt man sie nochmals zwischen zwei Bretter; dadurch wird das Fett schön weiß und fest. Die Spickgans hält sich so auch besser.

No. 28. Smoked Goose-Breast.

The breast of one goose,
⅜ lb. of salt, 1 teaspoonful of saltpetre,
1 tablespoonful of sugar.

Preparation: The breast is cut from an undressed goose. Cut off the legs and the meat off the breast down to the bone. Be careful not to injure the outer skin. The small fillets are separated from the breast and it is rubbed well with ½ the given quantity of salt, which has been mixed with the saltpetre and sugar until it dissolves. Replace the small fillets after salting them also, fold and sew up the breast. Salt it well on the outside and place into a crock for 7 days, turning it twice a day and basting it well with brine that collects. On the eighth day wrap in paper, place it between two boards, well weighted, and draw a string thru the top end of fat and skin to hang it up. Hang it into a smoke house with medium smoke for 8 to 10 days. Then place again between two boards weighted down for a few days. By this process the fat becomes white and hard and the meat keeps better.

Die Ente.

Mit 6 Monaten gibt die Ente den besten Braten, doch kann man sie bis zu 1 Jahr braten.

Die beste Zeit ist von August bis Anfang Dezember.

The Duck.

When the duck is 6 months old it makes the finest roast, but you may roast it also when a year old. The best time for duck is from August to the beginning of December.

No. 29. Gebratene Ente.

Zuthaten für 6—8 Personen.

2 Enten, Salz, 1 Prise Pfeffer,
Etwas Butter zum braten,
10 bis 12 süßsaure Aepfel,
1 Tasse Korinthen,
2 Eßlöffel Mehl,
1½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Ente wird ausgenommen, Hals, Flügel, Füße abgehackt. Dann wird sie gut gewaschen und innen und außen mit Salz bestreut. Die Aepfel werden geschält, in Theile geschnitten, mit den Korinthen vermischt, in die Enten gefüllt, diese zugenäht. Legt die Enten in eine Pfanne, mit 1 Tasse Wasser, 2 Eßlöffel Butter, in den Bratofen gestellt und unter vielem Begießen gar braten lassen, welches 1½ Stunden Zeit beansprucht. **Die Sauce ist:** Sollte zu viel Fett ausgebraten sein von den Enten, so schöpfe etwas ab, thue das Mehl in die Pfanne; ein wenig mitbraten lassen, etwas Wasser nachfüllen, durchkochen lassen, sieben, mit den Enten serviren.

No. 29. Roast Duck.

Quantity for 6—8 People.

2 ducks, salt, 1 pinch of pepper,
Some butter for frying,
10—12 sweet-sour apples,
1 cup currants,
2 tablespoonfuls of flour,
1½ cups of water.

Preparation: The duck is dressed. Neck, wings and feet cut off, the duck washed, dried and salted inside and outside. The apples are peeled, quartered, mixed well with the currants, filled into the duck and this sewed up. Put it into a pan with the given quantity of water, 2 tablespoonfuls butter, and roast for 1½ hours, basting frequently.

For the Gravy: If there is too much grease, pour some of it off, stir in the flour, brown it a little, fill up with water, cook well, strain and serve with the duck.

No. 30. Gefüllte gebratene Ente auf andere Art.

Zuthaten für 6—8 Personen.

2 Enten,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel Butter, zum braten.

Zur Füllung:

Herz, Leber, Magen, fein hacken,
3 eingeweichte, ausgedrückte Milchbrode,
3 Eier,
1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie,
1 Eßlöffel Citronensaft,
Salz, Pfeffer,
⅛ Theil einer Zwiebel, fein hacken,
1 Eßlöffel Butter.

Zur Sauce:

2 Eßlöffel Mehl, 1½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Enten werden ausgenommen, nachdem Hals, Flügel und Füße entfernt sind, gut gewaschen und mit Salz und 1 Prise Pfeffer innen und außen bestreut. **Die Füllung ist:** Fein gehackte Leber, Herz, abgezogenen Magen mit Brödchen und allen angegebenen Zuthaten gut verarbeiten; in die 2 Enten füllen, zunähen und ganz genau so braten wie vorhergehende No. 29; auch die Sauce auf dieselbe Weise verfertigen.

No. 30. Another Form of Stuffed Duck.

Quantity for 6—8 People.

2 Ducks, salt, 1 pinch of pepper,
2 tablespoonfuls of butter for frying.

The Stuffing.

Chopped heart, liver and gizzard,
3 rolls, soaked and the water pressed out.
3 eggs, 1 tablespoonful of fine chopped parsley,
1 tablespoonful of lemon juice,
Salt, pepper, ⅛ onion chopped fine,
1 tablespoonful of butter.

For the Gravy.

2 tablespoonfuls of flour,
1½ cups of water.

Preparation: The ducks are dressed after cutting off neck, wings and feet, then washed and salted and strewn with 1 pinch of pepper inside and outside.

The stuffing is made of chopped liver, heart, gizzard, mixed with all given ingredients and put into the ducks, which are then sewed up and treated just the same as described in No. 29.

Prepare the gravy as given in No. 29.

No. 31. Gebratene Entenleber.

Entenleber zu braten, ist genau so wie bei Gänseleber. (Siehe No. 23.)

No. 31. Fried Duck-Liver.

This is prepared the same as described in No. 23.

No. 32. Gänse- oder Entenschwarzsauer.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Gänse- oder Entenklein, Salz,
¼ Pfd. Pflaumen, ¼ Tasse Zucker,
1 kleines Stückchen Zimmet,
½ Pfd. geschälte Aepfel oder Birnen,
2 Nelkenkörner, 4 Pfefferkörner,
Knapp 1 Pint Gänse- oder Entenblut,
1½ Eßlöffel Essig, 1½ Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Hals, Kopf, Füße, Flügel, Herz, Magen der Ente wird gut gereinigt, in 1 Qt. Wasser, mit etwas Salz, Pfefferkörnern und 2 Nelken weich gekocht. Die Pflaumen, geviertelte, geschälte Aepfel oder Birnen in ½ Qt. Wasser ebenfalls weich gekocht. Das knappe Pint Blut wird mit Mehl und der Hälfte der Geflügelbouillon verquirlt und zu der anderen Hälfte Geflügelbouillon mit dem Klein gegossen. Das gekochte Obst ebenfalls dazu, mit Essig und Zucker das Gericht abschmecken. Mit großer Vorsicht unter Rühren zum Kochen kommen lassen. Es darf nicht gerinnen.

No. 32. Goose and Duck Schwarz-Sauer.

Quantity for 4 People.

Giblets of 1 goose or duck,
Salt, ¼ lb. prunes, ¼ cup of sugar,
1 small piece of cinnamon,
½ lb. of peeled apples or pears,
2 cloves, 4 pepper-corns,
Scarce 1 pt. goose or duck blood,
1½ tablespoonfuls of vinegar,
1½ qts. of water,
2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: Neck, head, feet, wings, heart and gizzard are cleaned well and cooked tender in 1 qt. of water with salt, pepper and 2 cloves. The prunes, quartered, peeled apples or pears are cooked well in ½ qt. of water. The blood is stirred into ½ of the broth in which the giblets boil and poured back on again. The chopped fruit poured on also, then seasoned with vinegar and sugar and brought to boil while stirring it. It must not coagulate.

Das Wildgeflügel.

Der Fasan.

Man kennt die jüngeren an den weniger ausgebildeten Sporen und den biegsamen Knochen. Der Fasan kann 5—10 Jahre alt werden.

Frisch geschossener Fasan ist nicht gut zuzubereiten, da das Fleisch trocken und hart sein wird. Im Winter kann man ihn 2—3 Wochen mit den Federn hängen lassen.

THE GAME BIRDS.

The Pheasant.

One can recognize the young bird by its less developed spurs and flexible bones. The pheasant may become 5 to 10 years old. Freshly shot pheasants are not good to eat because the meat is dry and hard. In winter the bird may be left hanging with its feathers for 2 to 3 weeks.

No. 33. Der gebratene Fasan.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Fasan, Salz, ⅛ Pfd. Butter,
2 dünne Speckscheiben, für die Brust,
½ Pint süße oder saure Sahne,
1½ Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Der junge Fasan wird gut gereinigt und ausgenommen, sehr vorsichtig damit umgehen; ein wenig auswaschen und trocknen, innen und außen salzen. Die Le-

No. 33. The Fried Pheasant.

Quantity for 6 People.

1 pheasant, salt, ⅛ lb. of butter,
2 thin slices of bacon for the breast,
½ pt. sweet or sour cream,
1½ tablespoonfuls of flour,
1 cup of water.

Preparation: The young pheasant is dressed, carefully washed and dried, then salted inside and outside and the liver put back into the bird with a piece

der mit einem Stück Butter, nach innen thun. Die Speckscheiben über die Brust binden. Mit dem ⅛ Pfd. Butter den Fasan in den Ofen stellen und unter vielem Begießen schön goldgelb braten lassen. Nach einer halben Stunde Zeit löffelweise die Sahne und Wasser nachgießen. Der Fasan wird 1—1½ Stunde Zeit zum Garsein brauchen. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen. In die Bratenbutter das Mehl thun, ein paar Minuten dämpfen lassen. Wenn nöthig, noch ein wenig Wasser dazu, durchkochen lassen und sieben. Die Sauce mit dem Fasan serviren.

No. 34. Gebratener alter Fasan.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie in No. 33, nur der alte Fasan braucht 2½ bis 3 Stunden zum Braten; deshalb nehme ein wenig mehr Sahne und Wasser dazu, damit in der langen Zeit die Sauce nicht zu braun wird. Sollte der Fasan während der langen Bratezeit zu braun werden, so bedecke ihn ein wenig.

No. 35. Fasanen-Auflauf in Muscheln oder anderen kleinen Formen.

Zuthaten für 6—8 Personen.

½ Pfd. gebratenes Fasanenfleisch,
3 Eßlöffel Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
Fasanenbouillon vom Gerippe,
½ Weinglas Weißwein,
2 Eier, 3 gewiegte Trüffeln,
½ Tasse gewiegte Champignons,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Ein wenig Butter zu den Formen.

Zubereitung: Die Haut wird von dem gebratenen Fasanenfleisch entfernt. Das Fleisch fein gehackt, ebenfalls Trüffeln und Champignons. Das Gerippe stellt man mit 2 Qt. Wasser auf, etwas Salz, ein kleines Stückchen Zwiebel und kocht eine gute Bouillon davon, ungefähr ½ Qt. Die 3 Eßlöffel Butter läßt man verlaufen, mit den 3 Eßlöffeln Mehl verrühren und dem ½ Qt. Bouillon auffüllen; durchkochen lassen. Salz und 1 Prise Pfeffer dazu, auch den Weißwein, Fleisch, Trüffeln, Champignons dazu, mit den 2 Eigelb abrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die ganze Masse leicht rühren. Muscheln oder kleine Formen oder auch eine große Form füllen mit der Masse. Die Formen aber erst mit ein wenig Butter ausstreichen. Obenauf kleine Stückchen Butter thun und im Backofen zu schöner goldgelber Farbe backen.

(Trüffeln und Champignons kann man auch weglassen.)

of butter. The slices of bacon are tied across the breast.

Put the pheasant into the oven with ⅛ lb. of butter, baste it well and roast to a golden yellow. After 30 minutes baste frequently with the cream and water by spoonfuls. It will take 1 to 1½ hours to cook it well done. When serving it take off the bacon slices.

Into the drippings stir the flour, brown it, if necessary add more water, cook and strain and serve the gravy with the bird.

No. 34. Fried Old Pheasant.

The preparation is just the same as the one under No. 33, with the exception that it takes from 2½ to 3 hours to cook the bird well, therefore take a little more cream and water for basting and cover up the bird while it is in the oven.

No. 35. Pheasant Patties.

In Shells or Other Small Forms.

Quantity for 6—8 People.

½ lb. fried pheasant meat,
3 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
Pheasant broth from bones,
½ wineglassful of white wine,
2 eggs, 3 chopped truffles,
½ cup of chopped champignons,
Salt, 1 pinch of pepper,
Some butter for the forms or tins.

Preparation: The skin is removed from the meat and the meat, truffles and champignons chopped fine. The bones are put on the fire with 2 qts. of water, salt, a small piece of onion and boiled down to ½ qt. of bouillon. Then the gravy is made by heating the 3 tablespoonfuls of butter and the same quantity of flour stirred in to brown, then filled up with ½ qt. of bouillon and cooked. Season with salt and pepper, add white wine, meat, truffles and champignons and stir in the 2 yolks of eggs. Beat the whites of eggs into and stir the whole mass. When this is done fill the shells or buttered tins with the filling and bake in oven to a nice brown color.

Remarks: Truffles and champignons may be omitted.

No. 36. Gedämpfter Fasan.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Fasan,
Bouillon kochen von Hals, Flügeln, Magen, Leber, Herz,
1 große Zwiebel, in Stücke schneiden,
6 Pfefferkörner,
1 kleine gelbe Rübe, in Stücken,
2 Lorbeerblätter,
Salz,
2—3 Weingläser Weiß- oder Sherrywein,
3 Eßlöffel Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
3 Tomaten, in Stücken.

Zubereitung: Der Fasan wird gut vorbereitet, ausgenommen, in einen Schmortopf gelegt, mit den 3 Eßlöffeln Butter überall leicht anbraten, das Mehl dazu, mit Bouillon auffüllen, so daß die Brust bedeckt ist. Alle angegebenen Zuthaten dazu, 2—2½ Stunden im Backofen zugedeckt langsam schmoren lassen. Den Fasan anrichten, die Sauce durch ein feines Sieb rühren und zu dem Fasan reichen.

No. 36. Stewed Pheasant.

Quantity for 6 People.

1 pheasant,
Broth cooked from neck, wings, gizzard, liver, heart,
1 large onion, sliced, 6 pepper-corns,
1 small carrot, sliced, 2 bay-leaves,
Salt,
2—3 wineglassfuls of white wine or sherry,
3 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
3 tomatoes, sliced.

Preparation: The pheasant is cleaned, dressed, put into a stewing pot with 3 tablespoonfuls of butter, fried a little on all sides, the flour stirred in and then enough broth added to cover the bird. Put in the rest of ingredients named above and roast slowly in oven for 2 to 2½ hours.

Strain the gravy thru a fine sieve and serve with the pheasant.

No. 37. Fasanen-Pastete.

Zuthaten für 8—10 Personen.

2 junge Fasane, ⅛ Pfd. Butter, Salz,
1½ Qt. Bouillon, gekocht von Fasanengerippe,
½ Weinglas Madeira,
Saft von ½ Citrone,
1—2 Pint Champignons,
1 kleine Kanne Trüffeln.

Für Auslegung der Form ist:

Die Leber, Herz, Magen, fein hacken,
2½ eingeweichte, ausgedrückte Brödchen,
3 Eier, Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Butter,
1 Theelöffel fein gehackte Zwiebeln.

Zubereitung: Die Fasanen werden gut vorbereitet, ausgenommen, in ⅛ Pfd. Butter im Bratofen 20 Minuten gebraten. Das Fleisch von den Fasanen in schöne Stücke abschneiden. Bei Beinen und Flügeln kann der Knochen daran bleiben. Von dem Gerippe 1 Qt. gute Bouillon kochen, mit Madeira, Salz und Citronensaft die Bouillon abschmecken; Champignons in Viertel theilen, Trüffeln in Scheiben schneiden. Leber, Herz, Magen von den Fasanen werden fein gehackt. Die Brödchen, Salz, Pfeffer, Eigelb dazu rühren. Die Butter mit den Zwiebeln ein wenig dämpfen lassen, die zusammengerührte Masse dazu, sie in der Zwiebelbutter durchschmoren lassen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die abgekühlte Masse rühren. Eine Form mit Butter ausstreichen; die Hälfte von der Leberfarce hinein thun, darauf kommt eine Lage Fasanenstücke, dann Champignons und Trüffelscheiben; es wiederholen bis Fleisch, Trüffeln

No. 37. Pheasant Pie.

Quantity for 8—10 People.

2 young pheasants, ⅛ lb. of butter, Salt,
1½ qts. broth from bones,
½ wineglassful of Madeira,
Juice from ½ lemon,
1—2 pts. of champignons,
1 small can of truffles.

Pie Contents.

Liver, heart, gizzard, chopped fine,
2½ soaked and pressed out rolls,
3 eggs, salt, 1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of butter,
1 teaspoonful of chopped onion.

Preparation: The pheasants are well cleaned, dressed and fried in oven for 20 minutes with ⅛ lb. of butter. The meat is then cut off from the bones and a good qt. of broth is made from the latter, seasoned with Madeira, salt, lemon juice. The champignons are quartered and the truffles sliced; liver, heart, gizzard chopped fine, the rolls, salt, pepper and yolk of egg stirred in. The onions are cooked a little in the frying butter and the whole mass of meat, etc., added. The whites of eggs are beaten and stirred into the mass after it has cooled. Now butter your tins and put in one half of the liver filling as the bottom layer, then one layer of meat pieces, then champignons and truffles, and so on until all the meat,

und Champignons alle sind. Obenauf die Bouillon gießen. Auf die Form kommt die andere Hälfte von der Farce. 1¼ Stunden im Backofen die Pastete backen und so serviren.

No. 38. Birkhuhn und Perlhuhn.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 Birkhühner oder 3 Perlhühner,
- ⅛ Pfd. Butter, Salz,
- ½ Pint Sahne,
- 1½ Eßlöffel Mehl,
- 1 Tasse Wasser,
- Speckscheiben, über die Brust zu binden.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie Fasan. (Siehe No. 33.) Die Bratenzeit ist auch 1—1½ Stunden.

Besondere Bemerkung: Birkhühner werden sehr mürbe, wenn man sie 1 Nacht in Buttermilch legt.

No. 39. Wildpastete von Birkhuhn.

Zuthaten für 14 Personen.

- 3 Birkhühner, Buttermilch,
- ⅛ Pfd. Butter, Salz.

Zur Farce:

- ¾ Pfd. Ochsenfleisch, mit Knochen,
- ¾ Pfd. mageres Schweinefleisch,
- 1 kleine Kanne Trüffeln und 1 Pint Champignons,
- 5 eingeweichte, ausgedrückte Brödchen,
- 4 Eier, 3 Eßlöffel Butter,
- Saft von ½ Citrone,
- 1 Glas Madeira,
- 1 Theelöffel geriebene Zwiebeln,
- Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Birkhühner müssen alt geschlachtet sein, ausgenommen, mit etwas Salz bestreut, mit ⅛ Pfd. Butter im Bratofen 1 Stunde unter Begießen schnell braten lassen. Wenn man Buttermilch haben kann, so lege die ausgenommenen Birkhühner erst 24 Stunden in die Buttermilch, und dann braten. Von den gebratenen Birkhühnern wird die Brust abgelöst und jede in 8 Theile geschnitten. Das andere Fleisch wird gut vom Gerippe abgelöst und fein gewiegt. Das Ochsenfleisch und Schweinefleisch wird ebenfalls sehr fein gewiegt. Die eingeweichten Brödchen werden in 3 Eßlöffeln Butter trocken gedämpft, mit den 4 ganzen Eiern verrührt, gewiegtes Birkhuhnfleisch, Ochsen- und Schweinefleisch dazu rühren. Salz, 1 Prise Pfeffer, Saft von ½ Citrone, 1 Weinglas Madeira, 1 Theelöffel geriebene Zwiebeln. Dies alles gut durchrühren. Gerippe von den Birkhühnern und Knochen vom Fleisch nebst Champignonwasser und Trüffelwasser wird zu ½ Qt Bouillon eingekocht. Die Bouillon rührt man zur Hälfte mit zur Farce.

champignons and truffles have been used. The broth is poured over the whole, the other half of the liver filling put on the top and it is now baked in the oven for 1¼ hours. Serve it in the dish.

No. 38. Red Grouse and Guinea Hen.

Quantity for 6 People.

- 3 red grouse or 3 guinea hens,
- ⅛ lb. of butter, salt,
- ½ pt. of cream,
- 1½ tablespoonfuls of flour,
- 1 cupful of water,
- Bacon slices to tie across the breast.

Preparation: The preparation is the same as No. 33, Pheasant. It takes also 1 to 1½ hours for cooking.

Remarks: Grouse gets very tender when kept in buttermilk over night.

No. 39. Grouse Pie.

Quantity for 14 People.

- 3 red grouse, buttermilk, ⅛ lb. of butter,
- Salt.

Pie Filling.

- ¾ lb. beef with bones,
- ¾ lb. lean pork,
- 1 small can of truffles, 1 pt. can champignons,
- 5 soaked and pressed out rolls,
- 4 eggs, 3 tablespoonfuls of butter,
- Juice from ½ lemon,
- 1 teaspoonful of grated onions,
- 1 glass Madeira, salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: The grouse must be well hung, dress, salt and bake in hot oven with ⅛ lb. of butter for one hour, basting very often. Before doing this it is good to keep the grouse in buttermilk for 24 hours. After frying cut off the breasts and divide them into ⅛ths. The other meat is cut from the bones and chopped fine, also the beef and pork. The soaked rolls are cooked dry in 3 tablespoonfuls of butter and 4 whole eggs stirred into them. Now add grouse meat, beef, pork, salt, pepper, juice from ½ lemon, 1 wineglassful of Madeira, 1 teaspoonful of grated onion and mix well. The bones of the birds and beef are put on the fire with the champignons and truffle water, and boil down to ½ qt. of broth, half of which is stirred into the filling.

Die Form streicht man mit Butter aus; die Farce in die Form thun, auf die Farce das Birkhuhnfleisch, dazwischen gehackte Champignons und Trüffeln streuen. Obenauf noch die andere Hälfte Bouillon von dem ½ Qt. gießen. Eine Teigplatte darüber legen. Die Teigplatte wird gemacht, indem man ¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. frische Butter dazu schneidet, ½ Glas kaltes Wasser, 1 Theelöffel Brandy, dieses leicht verarbeitet, ausrollt und dieses auf die Fleischmasse legt und 1¼ Stunden im Backofen zu schöner Farbe backen läßt. Gebe eine Madeira-sauce dazu. Dieses ist ein sehr gutes Gericht.

Besondere Bemerkung: Diese Pastete kann man richten von Fasan, Haselhuhn, Schneehuhn, Schnepfe, Wachtel und Rebhuhn.

Butter your tin or dish and after lining it with paste put in a layer of filling, then one of meat, strewing on some champignon and truffle pieces. Pour in the other ½ of broth and cover with paste and bake in oven 1¼ hours to a nice brown color. Serve with a Madeira gravy.

The paste is made by mixing lightly ¼ lb. of flour with ¼ lb. of cold butter, ½ glassful of cold water and 1 teaspoonful of brandy, then rolled out.

Remarks: These pies may be made from pheasants, heath cocks or hazel hens, snow hens, snipes, quails and partridges.

No. 40. Das gebratene Rebhuhn.

Zuthaten für 6 Personen.

6 junge Rebhühner, Salz, Speckscheiben, ¼ Pfd. Butter, ½ Pint saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, ein wenig Wasser.

Zubereitung: Wenn die Rebhühner gerupft, gesengt und ausgenommen sind, wischt man sie rein aus und salzt sie; mit Speckscheiben umbinden, dann in eine Pfanne legen, mit der heißen Butter übergießen, bratet sie dann ½ Stunde unter vielem Begießen und löffelweise den sauern Rahm nachgießen. Den Speck von den gebratenen Hühnern abbinden und diese anrichten. In die Bratenbutter, 1 Eßlöffel Mehl etwas braten lassen, ein wenig Wasser nachfüllen, wenn es nöthig ist, und durchkochen lassen, die Sauce sieben und anrichten. (Man kann ein wenig Weißwein an die Sauce thun.)

No. 40. Fried Partridge.

Quantity for 6 People.

6 young partridges, salt, bacon slices,
¼ lb. of butter, ½ pt. sour cream.
1 tablespoonful of flour, some water.

Preparation: After the birds have been cleaned, singed, dressed, dried out and salted, tie the bacon slices around them, put them into a pan, pour on the hot butter and fry them for ½ hour while basting them constantly and adding spoonfuls of cream. After being well done take off the bacon and serve with the following gravy. Into the frying butter stir 1 tablespoonful of flour, brown it, add a little water if necessary, cook, strain and serve. A little white wine may be added to the gravy.

No. 41. Rebhuhn mit Sauerkraut.

Zuthaten für 6 Personen.

2 junge Rebhühner,
1½ Pfd. Sauerkraut, 2 Eßlöffel Butter,
2 dünne Speckscheiben,
1 Weinglas Weißwein,
Wasser für Sauerkraut,
1 Eßlöffel Mehl, 1 Apfel.

Zubereitung: Die Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgewischt, mit dünnen Speckscheiben umbinden, in 2 Eßlöffel Butter ¼ Stunde gebraten. Das Sauerkraut, sollte es zu sauer sein, etwas wässern und dann zu den Rebhühnern thun; mit etwas Wasser auffüllen, Weißwein, geschnittenen Apfel dazu, läßt das Sauerkraut mit den Rebhühnern 2 Stunden zugedeckt auf dem Ofen langsam schmoren. Sind die Hühner weich, bindet man den Speck ab, thut etwas Mehl an das Kraut; ein paar Minuten kochen lassen. Sauerkraut nebst den Rebhühnern schön anrichten.

No. 41. Partridge with Sauerkraut.

Quantity for 6 People.

2 young partridges, 1½ lbs. of sauerkraut,
2 tablespoonfuls of butter,
2 thin slices of bacon,
1 wineglassful of white wine,
Water for the sauerkraut,
1 tablespoonful of flour, 1 apple.

Preparation: The partridges are cleaned, singed, dressed, washed and dried, bacon slices tied on and fried in 2 tablespoonfuls of butter for 15 minutes. If the sauerkraut is too sour, water it a while, then put it on the stove with the partridges and a little water, white wine, sliced apple and stew it slowly for 2 hours being covered up. When the birds are tender, take off the bacon, stir a little flour into the sauerkraut; cook for a few minutes and serve with the birds.

No. 42. Feines Ragout von Rebhuhn.

Zuthaten für 6 Personen.

3 junge Rebhühner,
1 Pint Champignons,
1 Stückchen Speck, zum spicken,
½ Pfd. Gänseleber oder Kalbsmilch (sweetbreads), Salz.

Zur Sauce:

3 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl,
Bouillon von Rebhuhngerippe,
3 Eßlöffel Rothwein,
3 Eßlöffel Madeira,
1 Theelöffel Fleischertrakt,
Das Champignonwasser,
3 Pfefferkörner, Salz, 1 Prise Zucker.

Zu den Klößchen:

Herz, Leber, Magen,
Etwas Rebhuhnfleisch, vom Knochen gelöst, 1 eingeweichtes Milchbrod,
2 Eier, 1 Eßlöffel Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Etwas Butter zum braten der Klößchen,
1 paar Scheiben geröstetes Weißbrod.

Zubereitung: Die Rebhühner werden gut zubereitet. Die Brust und Keulen abgelöst, auch das andere Fleisch, welches an dem Gerippe ist. Das Gerippe wird in Stücke geschlagen, in drei Eßlöffeln Butter angebraten, Mehl dazu, etwas mitbräunen lassen; mit 1½ Qt. Wasser, Champignonwasser, Salz, 3 Pfefferkörnern langsam 2 Stunden zu ½—¾ Qt. einkochen lassen. Mit Rothwein, Madeira, Fleischextrakt, 1 Prise Zucker abschmecken, dann die Sauce sieben. Die Rebhühnerbrüste spicken und in Butter braten, ebenfalls die Keulen, ungefähr ½ Stunde langsam, zugedeckt, gar schmoren lassen. Die Gänseleber mit etwas Citronensaft beträufeln und salzen, in Butter gar braten. Hat man anstatt Gänseleber Kalbsmilch (auch „sweetbread" genannt), so koche es erst in ein wenig Salzwasser 10 Minuten; die Haut entfernen, mit Citronensaft beträufeln, in Butter braten.

Die Klößchen sind: Das fein gehackte Rebhuhnfleisch von Gerippe, Herz, Leber, Magen fein hacken, mit den eingeweichten, ausgedrückten Milchbrödchen verrühren, 1 Ei dazu, Butter, Salz, Pfeffer, etwas feingehackte Champignons; dieses alles gut verarbeiten, Klößchen davon formen, in Butter hellbraun braten oder in etwas Bouillon 10 Minuten kochen lassen. Das Weißbrod hellgelb rösten. Jede gebratene Rebhuhnbrust in 4 Stücke schneiden, die Gänseleber oder Kalbsmilch auch in schöne Stücke schneiden. Nun richtet man auf einer heißen Platte das geröstete Weißbrod an, legt dann das Fleisch, Brust, Keulen und Gänseleber oder Kalbsmilch darauf. In die Sauce die Champignons thun, dann recht heiß werden lassen. Sauce mit Champig-

No. 42. Fine Ragout of Partridge.

Quantity for 6 People

3 young partridges, 1 pint champignons,
1 piece of bacon for larding,
½ lb. goose liver or sweetbreads, salt.

For the Gravy.

3 tablespoonfuls of butter,
3 tablespoonfuls of flour,
Broth from the bones,
3 tablespoonfuls of red wine,
3 tablespoonfuls of Madeira,
1 teaspoonful of meat extract,
The champignon water,
3 pepper-corns, salt, 1 pinch of sugar.

For the Dumplings.

Heart, liver, gizzard, some meat from the bones,
1 soaked roll, 2 eggs,
1 tablespoonful of butter, salt, pepper,
Some butter to fry the dumplings,
A few slices of toasted wheat bread.

Preparation: The partridges are well prepared, cut off the breast and drum sticks and all other meat on the bones. These are chopped up, put on the fire with 3 tablespoonfuls of butter and flour, fried quickly, then filled up with 1½ qts. of water, the champignon water, some salt, 3 pepper-corns and boiled slowly for 2 hours to ½ to ¾ qt. of broth. Season this broth with red wine, Madeira, meat extract, sugar and strain it. Lard the breasts and fry them and the drum sticks or legs ½ hour in butter slowly, being covered up. Drip the lemon juice on the goose liver, salt it and fry it in butter. If you have sweetbreads instead of goose liver, then cook it first in salt water for 10 minutes, skin it, drip on lemon juice and fry in butter.

To make the dumplings chop the liver, heart, gizzard and meat from the bones very fine and mix well with the soaked roll, one egg, butter, salt, pepper, some chopped champignons and form the dumplings. Fry these light brown in butter or cook 10 minutes in broth

Toast the wheat bread slices, cut into 4 pieces the partridge breasts, also cut the goose liver or sweetbreads. Place toast on a hot platter, then on this the meat, breast, legs and the goose liver or sweetbreads. Put champignons into

nons über das Fleisch gießen, mit den kleinen Klößchen die Platte garniren. Dieses Ragout kann man herrichten von Kapaunen, Wachteln, Haselhuhn, Schneehuhn, Fasan, Schnepfen.

No. 43. Krammetsvögel.

Zuthaten für 6 Personen.

12 Krammetsvögel,
¼ Pfd. Butter,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Eßlöffel Mehl,
½ Eßlöffel Weißwein,
½ Tasse Wasser oder Bouillon,
6 Wachholderbeeren.

Zur Füllung:

Das Eingeweide der Vögel,
2½ Milchbrode,
2 Eßlöffel Butter,
½ Theelöffel Citronensaft,
Ein wenig Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Krammetsvögel müssen frisch sein, werden gerupft, die Haut von den Köpfen gezogen, Augen ausgestochen. Schnabel und Krallen etwas abkürzen, die Füße vom Gelenk nach innen einbiegen, das rechte Füßchen durch die Augenhöhlen stecken, und die Füßchen ineinander stecken. Die Eingeweide herausnehmen, den Magen entfernen. 6 Wachholderbeeren und die Eingeweide hacken, mit ein wenig Salz, Pfeffer, ½ Theelöffel Citronensaft und 2 Eßlöffeln Butter vermischen. Die Füllung vorsichtig in die Vögel thun und mit Zahnstochern zustechen. Die gefüllten Vögel werden eng zusammen in eine Pfanne gelegt, mit dem ¼ Pfd. Butter, welche sehr heiß und etwas bräunlich sein muß, übergossen, auch ein wenig Salz und 1 Prise Pfeffer darüber streuen, 5 Wachholderbeeren stoßen und mit dazu thun. Unter öfterem Wenden 15 Minuten gebraten, zu schöner hellbrauner Farbe. Die Milchbrode werden in Scheiben geschnitten und geröstet, dann auf eine Platte gelegt. Die gebratenen Krammetsvögel schön darauf legen, die Zahnstocher aber erst entfernen. **Die Sauce ist:** Den ½ Eßlöffel Mehl in die Bratenbutter, mit etwas Wasser und 1 Eßlöffel Wein durchkochen lassen, sieben und mit den Vögeln anrichten.

Man kann auf die Semmelscheiben ein wenig Sauce tropfen; dann wird das geröstete Brod besser schmecken.

No. 44. Leipziger Lerchen.

Die Leipziger Lerchen werden genau so zubereitet wie die Krammetsvögel (No. 43). Auch das Eingeweide, außer dem Magen, kann man zur Füllung gebrauchen.

the gravy and pour hot over the meat. Garnish dish with the dumplings.

This ragout may be made from capon, quail, hazel hen, snow hen, pheasant or snipe.

No. 43. Blackbirds.

Quantity for 6 People.

12 Blackbirds ,¼ lb. of butter,
1 pinch of salt, 1 of pepper,
½ tablespoonful of flour,
½ tablespoonful of white wine,
½ cup of water or broth,
6 juniper berries.

For Stuffing.

The intestines of the birds,
2½ rolls, 2 tablespoonfuls of butter,
½ teaspoonful of lemon juice,
Some salt, and pepper.

Preparation: The blackbirds must be fresh, cleaned, the head skinned, the eyes taken out and bill and claws chopped off a bit. The legs are turned inward, the right foot stuck thru the eye sockets and the claws joined. The intestines are taken out and the gizzard removed. Juniper berries and intestines are chopped fine, seasoned with salt, pepper, ½ teaspoonful of lemon juice and 2 tablespoonfuls of butter. This stuffing is carefully put back into the birds and the openings closed, fastening with toothpicks. They are then closely packed into a pan and the browned hot butter poured on, seasoned with more salt, pepper and 5 pulverized juniper berries, then fried 15 minutes, while turning them over several times. The rolls are sliced and toasted, placed on a platter and the birds placed on top of each slice after removing the toothpicks. For the gravy, brown ½ tablespoonful of flour in the frying butter, add water, wine, cook, strain and serve with the birds.

If you drip some gravy on the toasted roll slices they will be more palatable.

No. 44. Leipzig Larks.

These birds are prepared just like the blackbirds in No. 43. The intestines may also be used for stuffing as filling.

No. 45. Gebratene Schnepfe.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Schnepfen, ¼ Pfd. Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Speckscheiben, zum Umbinden,
1½ Milchbrod, geröstet,
½ Eßlöffel Mehl, Ein wenig Bouillon.

Zubereitung: Die Schnepfen werden so vorbereitet wie die Krammetsvogel und Lerchen in No. 43 und 44. Der Magen wird von Eingeweiden entfernt. Feine Speckscheiben bindet man um die Schnepfen, mit Salz, 1 Prise Pfeffer innen und außen bestreuen. Bratet sie in der Butter 20 Minuten gar. Legt die Schnepfen auf die gerösteten Brodscheiben, welche man mit etwas Sauce beträufelt. In die Bratenbutter thut man den ½ Eßlöffel Mehl, mit ein wenig Bouillon auffüllen und durchkochen lassen, dann sieben. Die Schnepfen werden garnirt mit Schnepfenbrödchen, gemacht von Eingeweiden der Schnepfen.

No. 45. Fried Snipes.

Quantity for 6 People

3 snipes, ¼ lb. of butter, salt, pepper,
Bacon slices to tie around them,
½ tablespoonful of flour,
1½ toasted rolls, some broth.

Preparation: The snipes are prepared the same way as the blackbirds or larks in No. 43 and No. 44. The gizzard is removed, the bacon slices are tied around the birds, after salting and peppering inside and outside, then fry them in butter for 20 minutes and serve them on the toast.

For the gravy stir ½ tablespoonful of flour into the frying butter, fill up with broth, cook, strain and serve on the birds. These are garnished with snipe on toast made from the intestines.

No. 46. Schnepfenbrödchen.

Zuthaten für 6 Personen.

Eingeweide der 3 Schnepfen, außer dem Magen,
1½ Eßlöffel Butter,
1 Eigelb,
1½ Eßlöffel Rothwein,
1 Theelöffel gehackte Petersilie,
1 Theelöffel gehackte Kapern,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 paar Tropfen Citronensaft,
¼ Tasse geriebene Semmelkrumen,
2½ Brödchen, in Scheiben,
Etwas Butter,
1 Eßlöffel Parmesankäse.

Zubereitung: Das Eingeweide wird gewiegt, Butter, Eigelb, Rothwein, Petersilie, Kapern, Salz, Pfeffer, Citronensaft, Semmelkrumen dazu; alles zusammen gut verrührt. Die Brödchenscheiben werden von der Kruste entfernt; sie müssen ½ Zoll dick geschnitten sein und werden geröstet, streicht die Farce sehr dick darauf, bestreut sie mit ein wenig Parmesankäse und beträufelt sie mit ein wenig Butter; bäckt die Brödchen 5 Minuten im Ofen. Garnirt die Platte mit den Schnepfen.

No. 46. Snipe on Toast.

Quantity for 6 People.

Intestines from the 3 birds except the gizzard,
1½ tablespoonfuls of butter,
1 yolk of egg,
1½ tablespoonfuls of red wine,
1 teaspoonful of chopped parsley,
1 teaspoonful of chopped capers,
Salt, pepper, a few drops of lemon juice,
¼ cup of bread crumbs,
2½ rolls, sliced,
Some butter, 1 tablespoonful Parmesan cheese.

Preparation: The intestines are chopped and mixed well with butter, yolk of egg, red wine, parsley, capers, salt, pepper, bread crumbs and lemon juice. Cut the rolls in slices, ½ inch thick, cut off the crust, and put the above stuffing on thick, strew some Parmesan cheese over and drip hot butter on, then bake them in oven for 5 minutes and place around the snipes on toast.

No. 47. Gebratener Auerhahn oder Huhn.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Auerhahn, ¼ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. Speck, zum spicken, Salz,
¾ Qt. saure Sahne, ½ Pint Bouillon.

Der Auerhahn kann 5 Tage hängen, nachdem er geschossen ist.

No. 47. Fried Woodgrouse.

Quantity for 6 People.

1 woodcock, ¼ lb. of butter,
⅛ lb. of bacon for larding,
Salt, ¾ qt. of sour cream,
½ pt. of bouillon or broth.

Zubereitung: Man zieht dem Auerhahn die Haut ab, nimmt ihn aus und klopft ihn, gut auswaschen, innen und außen abtrocknen, dann salzen, mit feinen Speckstreifen spicken. Die Butter wird heiß gemacht, den Auerhahn oder das Huhn von allen Seiten schön anbraten, nach und nach den sauren Rahm und Bouillon zugießen und so 2 Stunden schmoren lassen; oft begießen. Die Sauce wird in der Zeit einkochen und seimig durch die Sahne werden. Auerhahn anrichten, Sauce sieben.

No. 48. Auerhahn auf andere Art zuzubereiten.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Auerhahn oder -Huhn,
- 1 Flasche Rothwein,
- 1 Flasche Weinessig,
- 3 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner,
- 7 Nelken, 1 Zwiebel, in Stücken,
- 1 gelbe Rübe, in Stücken,
- 1 kleines Stückchen Thymian, Speckscheiben,
- ⅛ Pfd. Butter, Salz,
- 1 Pint saure Sahne, 1 Pint Bouillon.

Zubereitung: Der Auerhahn wird gut vorbereitet. Die Haut daran lassen, ausnehmen, zusammengebunden, in einen Topf gedrückt, die Flasche Rothwein darüber gießen. Die Flasche Essig wird mit den Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, der gelben Rübe, Thymian gekocht, kalt ebenfalls über den Auerhahn gießen; 2—3 Tage darin liegen lassen. Nach der Zeit ihn herausnehmen, abtrocknen, mit Salz einreiben, mit Speckscheiben gut umbinden, mit der Butter begießen unter vielem Begießen und Nachgießen von Sahne und Bouillon 2 Stunden braten lassen. Die Sauce sieben. Den Speck abbinden, den Braten auf eine Platte legen und etwas Sauce darüber gießen, so servieren; die andere Sauce extra reichen.

Besondere Bemerkung: Man kann auch eine Madeira- oder Gurkensauce dazu reichen.

No. 49. Gebratene wilde Ente.

Zuthaten für 6—8 Personen.

- 2 junge, wilde Enten,
- 1 Pint Wasser,
- ⅛ Pfd. Butter, Speckscheiben,
- 2 Nelken, 6 Pfefferkörner,
- 1 Lorbeerblatt,
- 1 Zwiebel, in Scheiben,
- 2 Eßlöffel Mehl,
- 1 Weinglas Rothwein, Salz.

Zubereitung: Die Enten werden gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen, die Haut abgezogen. Innen und außen gut

Preparation: The woodcock may hang 5 days before being cooked. Skin it, dress it, pound it, wash and dry it well and salt it inside and outside, then lard with bacon. The woodcock is fried in the butter, the cream and broth are poured on gradually and the bird stewed for 2 hours, while basting it often. By this time the gravy will be boiled down and smooth, strain it and serve with the bird.

No. 48. Another Form of Fried Woodgrouse.

Quantity for 6 People.

- 1 woodcock or hen,
- 1 bottle of red wine, 1 bottle wine vinegar,
- 3 bay-leaves, 10 pepper-corns,
- 7 cloves, 1 onion, sliced,
- 1 carrot, sliced, a little thyme, bacon slices,
- ⅛ lb. of butter, salt,
- 1 pt. sour cream, 1 pt. bouillon.

Preparation: The woodcock is well cleaned, dressed, tied together, pressed into a jar and the bottle of red wine is emptied into this. The vinegar is boiled together with bay-leaves, pepper-corns, cloves, onion, carrot, thyme and when cooled, also poured on the bird, in this it remains 2 to 3 days.

After this time the bird is taken out, dried, rubbed with salt, tied into bacon slices, buttered and while basting it with cream and broth is fried or stewed for 2 hours. The gravy is strained, the bacon slices are taken off the bird. It is served on a platter, some gravy poured over the bird and the rest served separately.

Remarks: You may serve a Madeira or pickle gravy with it.

No. 49. Roast Wild Duck.

Quantity for 6—8 People.

- 2 young, wild ducks,
- 1 pt. water, ⅛ lb. of butter, bacon slices,
- 2 cloves, 6 pepper-corns, 1 bay-leaf,
- 1 onion, sliced, 2 tablespoonfuls of flour,
- 1 wineglassful of red wine, salt.

Preparation: The ducks are picked, singed, dressed, washed and skinned, salted inside and outside and tied into bacon

gesalzen, mit einer dünnen Speckscheibe umbunden. Die zubereiteten Enten werden mit 1 Pint Wasser, Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern aufgestellt. Ist das Wasser eingebraten, so übergieße die Enten mit dem ¼ Pfd. heißer Butter, ein wenig Wasser oder Bouillon nachgießen, so daß die Butter nicht zu braun wird, auch den Rothwein dazu gießen. Die letzte ¼ Stunde das Mehl dazu, noch etwas Bouillon oder Wasser, wenn es nöthig ist, eine Weile die Sauce mitbraten lassen. Die Enten anrichten, müssen goldgelb gebraten sein; Sauce sieben, dazu reichen.

No. 50. Gebratene Kapaunen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Kapaun, Salz,
¼ Pfd. Butter, Speck zum Spicken.

Zur Sauce:
1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Wein.

Zubereitung: Der Kapaun wird gerupft, ausgenommen, Brust und Keulen mit feinen Speckstreifen gespickt, innen und außen gesalzen, mit der Butter heiß übergossen. Nach und nach 1 Löffel Sahne dazu gießen, 1¼ Stunde unter vielem Begießen braten lassen. 1 Eßlöffel Weißwein mit zur Sauce geben, 1 Eßlöffel Mehl in die Bratenbutter, dann ein wenig Bouillon oder Wasser nachgießen, durchkochen lassen, die Sauce sieben. Den schön gebratenen Kapaun anrichten und die Sauce.

No. 51.

Vom Kapaun kann man ein feines Ragout herrichten. (Siehe No. 42. Feines Ragout von Rebhuhn.) Mache es genau so.

No. 52. Gedämpfte Kapaunen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Kapaun, Salz, 6 Pfefferkörner,
2 Zwiebeln, in Stücken,
⅛ Stück Sellerie,
½ gelbe Rübe, schneiden,
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt,
1 Weinglas Rothwein,
1 Theelöffel Citronensaft,
1 Theelöffel Zucker,
½ Pint Champignons,
Etwas Bouillon oder Wasser,
⅛ Pfd. Butter, 2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Der Kapaun wird gut vorbereitet und mit Speckscheiben umbunden. In dem ⅛ Pfd. Butter ½ Stunde gebraten. Dann das Mehl dazu, mit Bouillon oder etwas Wasser mit 1 Theelöffel Fleischextrakt verrührt, auffüllen; andere angege-

slices. The thus prepared ducks are put on the fire with 1 pt. of water, onion, cloves, pepper-corns, bay-leaves. When the water is boiled down pour the ¼ lb. of hot butter over them and add a little water or broth so that the butter may not get too brown, and pour in the red wine while roasting. 15 minutes before it is done stir in the flour, add more broth or water if necessary and cook. Serve the ducks with the strained gravy.

No. 50. Roast Capons.

Quantity for 6 People.

1 capon, salt, ¼ lb. of butter,
Bacon for larding.

For the Gravy: 1 tablespoonful of flour, 1 tablespoonful of wine.

Preparation: The capon is picked, dressed, the breast and drum sticks larded with bacon, and the bird salted inside and outside. Then the hot butter poured over and roasted 1¼ hours, basting it with cream until done.

For the gravy stir the flour into the frying butter, brown, season with wine, and fill up with broth or water, cook, strain and serve with the bird.

No. 51. Fried Capon Ragout.

May be made from the capon. Prepare it just the same as described in No. 42, Fine Partridge Ragout.

No. 52. Stewed Capon.

Quantity for 6 People.

1 capon, salt, 6 pepper-corns,
2 onions, sliced, ⅛ of a celery,
½ carrot, sliced, 1 clove, 1 bay-leaf,
1 wineglassful of red wine,
1 teaspoonful of lemon juice,
1 teaspoonful of sugar,
½ pt. champignons,
Some bouillon or water, ⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: The capon is well prepared and tied into bacon slices, then stewed in ⅛ lb. butter for ½ hour.

bene Zuthaten dazu, ¾—1 Stunde unter vielem Begießen und Wenden den Kapaun in der fein schmeckenden Sauce gar dämpfen lassen. Den Kapaun anrichten, die Sauce sieben, die Champignons in Viertel schneiden, in die Sauce. Das Champignonwasser vorher mit in die Sauce während dem Dämpfen thun.

Besondere Bemerkung: Man kann anstatt Champignons auch Austern in die Sauce thun; rechnet auf die Person 3—4 Austern.

Beim Anrichten des Kapaunen entferne Speck und Bindfaden.

For the gravy stir in the flour, fill up with bouillon or water mixed with a teaspoonful of meat extract and the rest of named ingredients and in this gravy stew the capon 45 minutes to 1 hour, basting and turning it often. Serve the capon and drain the gravy. Quarter the champignons and put them into the gravy. Pour in the champignon water while stewing.

Remarks: You can take oysters instead of champignons and take 3 to 4 to one person. Before serving the bird remove bacon and strings.

No. 53. Koteletts von Birkhuhn.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Birkhühner,
8 Eßlöffel dicke, süße Sahne,
Etwas Salz, ½ Tasse Mehl,
1—2 Eier, 1½ Tasse Semmelkrumen,
Gut ⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Die Birkhühner oder anderes Geflügel wird gut gereinigt, alles Fleisch vom Gerippe roh abgelöst. Das Fleisch fein hacken, die Haut und Sehnen davon entfernen, dann mit der dicken Sahne und etwas Salz vermischen. Kleine Koteletts 1½ Zoll dick davon formen. Dann in Mehl paniren. Das Ei gut verschlagen, die in Mehl panirten Kotelettchen hinein tauchen und in feinen Semmelkrumen paniren. Kleine Knochen schön zerhauen und in die Koteletts als Kotelettknochen stecken, in heißer Butter zu schöner Farbe braten.

Für Gemüsebeilage sind die Geflügelkoteletts sehr schön.

Besondere Bemerkung: Von allem feinen Geflügel kann man diese Koteletts herrichten. Rebhuhnkotelett, Fasankotelett, Haselhuhn-, Schneehuhn- und gewöhnliches Huhn-Kotelett.

Von den Gerippen kann man Suppe zubereiten. Die Gerippe erst in ein wenig Butter mit Suppengrün anbraten; so wird die Suppe besser.

No. 53. Red Grouse Cutlets.

Quantity for 6 People.

3 grouse, 8 tablespoonfuls thick, sweet cream,
Some salt, ½ cup of flour,
1—2 eggs, 1½ cups of roll crumbs,
⅛ lb. of butter, good measure.

Preparation: The grouse or other poultry is well cleaned, the meat cut off the bones while raw. Chop the meat and remove skin and tendons. Mix the cream with salt. Cut the cutlets 1½ inches thick, dip into flour, then into the well beaten egg and finally into the bread crumbs. The small bones fasten into the cutlets again and fry in butter to a nice color. These cutlets are very good served with vegetables.

Remarks: These cutlets may be made from all fine game birds i. e., partridge, pheasant, hazel hen, snow hen; also from chicken.

From the bones you can make soup, which will be better if the bones have been fried in butter and soupgreens a little while.

No. 54. Poularde zu braten.

Zuthaten für 6—8 Personen.

1 Poularde, Salz, ¼ Pfd. Butter,
Speckscheiben, die Brust zu umbinden,
½ Pint süße oder saure Sahne,
1 Theelöffel Citronensaft,
2 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Wasser.

Die Poularde gehört zum zahmen und sehr feinen, zarten Geflügel; meistens wird sie in Frankreich gezogen.

Zubereitung: Die Poularde wird gereinigt, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz innen und außen eingerieben. Die Brust und Keulen mit Speck umbinden, mit Butter begießen, innen auch

No. 54. Roast Poulard.

Quantity for 6—8 People.

1 poulard, salt, ¼ lb. of butter,
Bacon slices to tie over the breast,
½ pt. sweet or sour cream,
1 teaspoonful of lemon juice,
2 tablespoonfuls of flour,
1 cup of water.

Preparation: The Poulard or French pheasant is cleaned, dressed, washed, dried and salted inside and outside. The breast and drum sticks are tied into bacon slices. Roast in hot butter for 1

ein Stück Butter thun und unter Zugießen von Sahne und ein wenig Wasser gar braten lassen, welches 1—1½ Stunden Zeit nimmt. Während dem Braten sehr oft begießen. Die goldgelb gebratene Poularde auf heißer Platte anrichten. Den Speck und Bindfaden entfernen. In die Bratenbutter das Mehl thun, ein wenig Wasser oder noch Sahne nachgießen, wenn es nöthig sein sollte; den Citronensaft dazu, durchkochen lassen, dann sieben; anrichten mit der Poularde. Sauce muß seimig und hellbraun sein.

No. 55. Poularde zu feiner Frikassee.

Zuthaten für 6—8 Personen.

(Siehe No. 10. Feine Hühnerfrikassee.) Mache es genau so.

Es ist ein sehr feines Zwischengericht.

No. 56. Entenragout.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Ente, 1 Eßlöffel Butter,
1 Tasse Wasser, Salz.

Zur Sauce:

2 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Entenfett,
2¼ Eßlöffel Mehl,
1½ Pint Bouillon oder Wasser, Entensaft,
½ Tasse Champignonwasser, Salz, 6 Pfefferkörner,
3 Zweige Petersilie, 2 Nelken,
¼ Pint Portwein, Saft von ½ Citrone,
3 Trüffeln, ½ Pint Champignons.

Zubereitung: Die Ente wird gut gereinigt, ausgenommen und gewaschen, etwas gesalzen, mit dem Eßlöffel Butter und 1 Tasse Wasser aufgestellt und schön hellbraun gebraten; in 1½—2 Stunden ist die Ente gar, in der Zeit oft übergießen. Die Sauce ist: Die Butter läßt man dunkelbraun werden, die 2 Eßlöffel Entensaft dazu, das Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen und mit der Bouillon und Entensaft auffüllen. Rothwein oder Portwein, Champignonwasser, Citronensaft, Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Petersilie und Trüffelschalen, und dies alles dazu. Die Sauce ¼—½ Stunde kochen lassen, durch ein feines Sieb streichen. Die Champignons in die Hälfte schneiden, in die gesiebte Sauce thun. Die Ente in Stücke schneiden, auch in die Sauce legen. Das Ragout noch ¼ Stunde ziehen lassen. In der Mitte auf einer heißen Platte anrichten. Die geschälten Trüffeln 2 Minuten in 1 Theelöffel Butter dämpfen und auf das Ragout streuen. Das Entenragout garnirt man mit Blätterteighalbmonden. (Siehe die Zubereitung in No. 29. Kalbsragout mit Blätterteig. Abthlg.

to 1½ hours, a piece of butter being put inside the bird, add a little water, baste it often with water and cream.

Serve on a hot platter after taking off the bacon and strings.

Into the frying butter stir some flour, water or cream if necessary, the lemon juice, cook, strain and serve with the bird. The gravy must be smooth and brown.

No. 55. Poulard Fricassee.

Quantity for 6—8 People.

Prepare like recipe No. 10, Chicken Fricassee. It will make a very fine side-dish.

No. 56. Duck Ragout.

Quantity for 6 People.

1 duck, 1 tablespoonful of butter,
1 cup of water, salt.

For the Gravy.

2 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of duck grease,
2¼ tablespoonfuls of flour,
1½ pt. bouillon or water, Duck stock,
½ cup of champignon water, Salt, 6 pepper-corns,
3 sprays of parsley, 2 cloves,
¼ pt. of port wine, juice from ½ lemon,
3 truffles, ½ pt. champignons.

Preparation: The duck is well prepared, dressed, washed, salted and fried 1½ to 2 hours, in 1 tablespoonful of butter and 1 cup of water, basting it often.

For the gravy stir into the frying butter the 2 tablespoonfuls of butter, duck stock, flour, cook a little while, then fill up with bouillon, season with red wine or port wine, champignon water, lemon juice, salt, pepper-corns, cloves, parsley and truffle parings. Cook the gravy for 15-30 minutes, strain thru a fine sieve. Cut the champignons in half and put them into the strained gravy. Carve the duck and put it into the gravy too and steep another 15 minutes. Heap the ragout in the middle of a hot platter. Put the peeled truffles which were fried in 1 teaspoonful of butter for 2 minutes, over the ragout. Garnish with puff paste scallops, (see

3.), und mit Klößchen. Die Zubereitung ist: Herz, Magen, Leber von der Ente werden fein gehackt. 1 eingeweichte, ausgedrückte Milchsemmel dazu, 1 Ei, 1 Eßlöffel gehackte Champignons, 1 Theelöffel gehackte Petersilie, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und Muskatnuß; dies alles gut verrühren, mit ½ Eßlöffel Butter trocken dämpfen und noch ½ Milchsemmel dazu reiben, durchrühren, kleine Klöße davon formen, in etwas Butter oder Entenfett hellbraun gar braten. Das Ragout damit garniren.

Entenragout ist ein sehr feines Zwischengericht.

preparation in No. 29, Chapter 3, Puff-paste Patties with Veal Ragout), and dumplings. These are made by chopping very fine the heart, gizzard and liver, mix well with one soaked roll, one egg, 1 tablespoonful of chopped champignons, 1 teaspoonful of chopped parsley, 1 pinch of salt and pepper, and nutmeg. Steep it dry in ½ tablespoonful of butter and add ½ grated roll. Then form small dumplings from this mass and fry them light brown in butter or duck grease.

Remarks: This duck ragout is a very fine side-dish.



7. Abtheilung:

Das Wild.

Das Wild darf man nicht wässern, sondern im Nothfall nur waschen und sofort abtrocknen. Von der Bereitung des Wildes hängt außerordentlich sein Wohlgeschmack ab. Die gute Zubereitung macht das Wild zu einer der feinsten Speisen.

Das Wild zu braten und zu schmoren ist das Beste. Gekochtes Wild ist nie so schmackhaft.

Butter, Speck und Sahne sind die besten Fette zur Zubereitung des Wildes.

Süßsaure Speisen passen am besten zum Wildbraten, wie Rothkohl, Apfelmus, Johannisbeergelee und Cumberlandsauce.

No. 1. Gebratener Rehrücken.

Zuthaten für 6—10 Personen.

1 Rehrücken,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Speck zum spicken,
½ Pfd. Butter,
Gut ½ Pint saure Sahne,
1 Theelöffel Citronensaft,
1½ Eßlöffel Mehl,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Reh darf nicht frisch zubereitet werden, sondern muß im Fell ein paar Tage hängen. Der Hals wird abgeschlagen vom Rücken. Die Rippen, wenn sie zu lang sind, auf beiden Seiten etwas abgehackt. Der Rücken wird gehäutet, geklopft und mit feinen Speckstreifen sehr eng aneinander gespickt, legt noch eine dünne Scheibe unter die Filets. Brate den Rehrücken auf beiden Seiten mit einem Theil von dem ½ Pfd. angegebener Butter schön hellbraun an, gibt die andere Butter dazu, läßt den Rehbraten unter öfterem Begießen und Zugießen der sauren Sahne, löffelweise, ¾ Stunden braten. Der Braten muß innen rosa sein und sehr saftig. Den Rehrücken lege auf eine heiße Platte und verfertige die Sauce. Thue das angegebene Mehl in die Bratenbutter, lasse es ein paar Minuten damit schmoren, gieße das Wasser hinzu, lasse die Sauce noch 5 Minuten durchkochen und thue den Citronensaft zur Sauce, dann sieben.

Besondere Bemerkung: Die Abfälle von dem rohen Rehrücken benutzt man zu einer Wildsuppe. Man bratet die Abfälle in etwas Fett oder Butter mit ein wenig Suppengrün und einem Eßlöffel Mehl dazu, mit Wasser auffüllen, und 2 Stunden langsam kochen lassen. (Siehe No. 63 und No. 64 bei den Suppen.)

Seventh Chapter:

GAME.

Game must not be watered but only washed and quickly dried. The flavor of game depends greatly on its preparation, the latter makes it one of the finest dishes. Game ought to be fried and roasted, boiled game is never as savory.

Butter, bacon and cream are the best fats to fry game. Sweet sour victuals are best to serve with game as: Red cabbage, apple sauce, currant jelly and Cumberland sauce.

No. 1. Roast Neck of Venison.

Quantity for 6—10 People.

1 neck of venison, salt, 1 pinch of pepper,
Bacon for larding, ½ lb. of butter,
1 good pt. of sour cream,
1 teaspoonful of lemon juice,
1½ tablespoonfuls of flour,
½ cupful of water.

Preparation: The deer or fawn or doe must hang in its skin a few days before it is cooked. The ribs are chopped off if they are too long. The skin is taken off, the meat pounded and larded closely with bacon strips, place a thin slice of bacon under the fillets. Roast the venison on both sides with part of the ½ lb. of butter, put the rest of the butter into the pot or pan and roast the meat 45 minutes while basting it often. The roast must be pink inside and very juicy. Put it on a hot platter and prepare the gravy.

Stir the flour into the frying butter, brown it a few minutes, pour in the water, cook 5 minutes and add the lemon juice, then strain.

Remarks: The leavings from this venison may be utilized in a soup. Fry them with some butter or lard and soupgreens and a tablespoonful of flour, fill up with water and cook slowly for two hours. For directions refer to No. 63 and 64 under Soups, Chapter 1.

No. 2. Rehkeule.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Rehkeule, 3½—4 Pfd.,
Salz,
½ Qt. saure Sahne,
¼ Pfd. Butter,
⅛ Pfd Speck, in feine Streifen geschnitten,
⅛ Pfd. Speck, in größere, dünne Scheiben geschnitten,
1 Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Rehkeule klopft man von beiden Seiten, leicht waschen, abtrocknen, gut häuten und mit den fein geschnittenen Speckstreifen gleichmäßig spicken. Das Gelenk des Beines wird eingebrochen. Die Keule gießt man mit 1 Pint kochendem Wasser ab, läßt die Butter in der Pfanne heiß werden, bratet die Keule auf beiden Seiten schön hellbraun an, legt dann die angegebenen Speckscheiben in die Pfanne, die Keule obenauf legen; im Bratofen 1 Stunde braten, unter fleißigem Begießen und Zugießen der Sahne.

Die Sauce verfertige: Nach dem Garsein der Keule thue das Mehl zur Bratenbutter, 2 Minuten mitbraten lassen, dann das Wasser zugießen, 5 Minuten die Sauce kochen lassen, und sieben.

Besondere Bemerkung: Mit 2 Eßlöffeln gutem Rothwein kann man die Sauce verfeinern. Will man die Keule sehr rosa von innen haben, so ist ¾ Stunde genügend Zeit zum braten. Ist die Keule größer, so gebe etwas Zeit zu; ist es eine kleinere, so rechne etwas Zeit ab.

No. 2. Leg of Venison.

Quantity for 6 People.

1 leg of venison, 3½ or 4 lbs.,
Salt, ¼ lb. of butter,
½ qt. sour cream,
⅛ lb. bacon strips,
⅛ lb. of bacon cut in wide, thin slices, for larding,
1 tablespoonful of flour,
½ cup of water.

Preparation: The meat is pounded on both sides, washed, dried, skinned and larded with bacon. The joint of the leg is chopped. Scald the leg with a pint of boiling water and place it into the hot butter in the pot, brown it on both sides, then place the bacon slices on the bottom of the pot and the leg of venison on top of them, roast in oven for one hour, basting it often with spoonfuls of cream.

The Gravy: After the leg of venison is done, stir the flour into the frying butter, brown it for 2 minutes, then pour in the water, cook for 5 minutes and strain.

Remarks: With a tablespoonful of red wine you can improve the gravy. If you wish to have the meat rare, ¾ hour is enough for frying. Add or subtract some of the time for frying according to the size of the piece of venison.

No. 3. Rehkotelett.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Rehrücken,
Salz, ⅛ Pfd. Butter, knapp.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. Butter, 3 Eßlöffel Mehl,
1 Qt. Wasser, ¼ Pint Madeira,
Etwas Suppengrün,
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Zucker, Salz,
1 Nelke,
1 Theelöffel Fleischextrakt,
½ Theelöffel Citronensaft.

Zubereitung: Das Stück Rehrücken wird gehäutet, in ½ Zoll dicke Koteletten getheilt; die Koteletten müssen alle ein Rehrippchen haben; dann werden sie auf beiden Seiten geklopft und leicht gesalzen. Die Abfälle zerhackt man klein, laßt das ⅛ Pfd. Butter verlaufen, thut die zerhackten Abfälle und Suppengrün dazu, bratet es hellbraun. Das Mehl auch dazu, es ebenfalls ein wenig bräunen und mit dem Wasser auffüllen. Salz, Pfeffer, Zucker, Citronensaft, Madeira, Nelke, dies alles dazu thun, 1½ Stunde langsam kochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen,

No. 3. Venison Cutlets.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of venison from back or neck,
Salt, scarcely ⅛ lb. of butter.

For the Gravy.

⅛ lb. of butter, 3 tablespoonfuls of flour,
1 qt. of water, ¼ pt. of Madeira.
Some soupgreens, 1 pinch of pepper,
1 pinch of sugar, salt, 1 clove,
1 teaspoonful of meat extract,
½ teaspoonful of lemon juice.

Preparation: The meat is skinned, cut into ½ inch slices, each having a rib bone, then they are pounded on both sides and salted. Chop the scraps and fry them with the soupgreens, light brown in hot butter, stir in the flour and brown it, then fill up with the water and season with solt, pepper, sugar,

den Fleischextrakt und die Trüffelscheiben dazu, die Sauce noch ein wenig ziehen lassen. Die Koteletts werden nun auf beiden Seiten in dem ⅛ Pfd. Butter, welche man heiß werden läßt, gebraten, ungefähr 4 Minuten lang. Richtet sie auf einer Platte ordentlich an und gießt die Sauce, welche schon seimig sein muß, darüber; gleich serviren.

Besondere Bemerkung: Man kann über die Rehkoteletts auch Tomaten- oder Champignonsauce gießen. Die Platte mit den Koteletts kann man mit Blätterteighalbmonden umkränzen, welches sehr schön aussieht.

No. 4. Rehleber.

Zuthaten für 2 Personen.

1 Rehleber, Salz, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter, ½ Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel Zwiebelwürfel,
2 Eßlöffel Essig,
2 Eßlöffel Wasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Leber wäscht man, trocknet sie ab, häutet sie, schneidet sie in gleichmäßige, dünne Scheiben, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Butter läßt man heiß werden, die Leber auf beiden Seiten schnell zu schöner Farbe braten. Zwiebeln und Mehl dazu thun und ein wenig braten lassen. Wasser, Essig und Fleischextrakt dazu, schnell durchkochen lassen, gleich auf einer heißen Platte anrichten und serviren; darf nicht stehen, sonst wird die Leber hart und zähe.

No. 5. Reh- oder Hirschragout.

Zuthaten für 6 Personen.

3—4 Pfd. Reh- oder Hirschfleisch,
¼ Pfd. Butter, 4 Eßlöffel Mehl,
1½ Qt. Wasser,
½ Zwiebel in Scheiben,
Salz, 6 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
Saft von ½ Citrone,
1 Wasserglas Rothwein.

Zubereitung: Das Reh- oder Hirschfleisch wird abgewaschen, in 3 Zoll lange und 3 Zoll breite Stücke geschnitten, ¼ Pfd. Butter wird gebräunt, Mehl dazu, 1 Minute mitbräunen lassen und mit Wasser auffüllen, alles angegebene Gewürz dazu thun, durchkochen lassen, ungefähr 5 Minuten lang. Das Fleisch dazu thun, den Topf gut verschließen ¼ Stunde vor Garsein den Rothwein dazu gießen; sollte die Sauce zu sehr eingekocht sein, so gießt man ein wenig Wasser nach. Ist das Ragout gar, so lege die Fleischstücke auf eine heiße Platte und siebe die Sauce, dann wieder über das

lemon juice, Madeira and clove and cook slowly for 1½ hours. Strain the gravy and put into it the meat extract and truffle slices and leave to stew. The cutlets are fried 4 minutes in the ⅛ lb. of butter, serve on a hot platter and pour the gravy, which should be smooth, over it.

Remarks: You may also pour tomatoes or champignon gravy over the meat. The platter with the cutlets may be garnished with puff-paste scallops, which looks nice.

No. 4. Deer or Doe Liver.

Quantity for 2 People.

1 doe, liver, salt, 1 pinch of pepper,
⅛ lb. of butter, ½ tablespoonful of flour,
1 tablespoonful of chopped onion,
2 tablespoonfuls of vinegar,
2 tablespoonfuls of water,
½ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The liver is washed, dried, trim off the membrane, cut into even thin slices, salt and pepper and fry quickly in the hot butter. Onion and flour are stirred in and stewed with the liver. Then the water, vinegar and meat extract are added and cooked well; when done, serve at once because the liver will get hard and tough when standing.

No. 5. Venison Ragout.

Quantity for 6 People.

3—4 lbs. of venison,
¼ lb. of butter, 4 tablespoonfuls of flour,
1½ qts. of water, ½ onion, sliced,
Salt, 6 pepper-corns, 2 cloves,
1 bay-leaf, juice from one half lemon,
1 tumblerful of red wine.

Preparation: The meat is cut into 3 inch squares. The ¼ lb. of butter is browned, flour stirred in and browned, then water is added, all the given spices and cooked 5 minutes. The meat is put into this gravy, the pot well covered and ¼ hour before done the red wine is added. If the gravy has boiled down too far, add some more water. When the ragout is done take out the meat,

Fleisch gießen. So serviren. Sauce muß gut seimig sein.

Dieses Gericht ist gut in einem eisernen Topf zuzubereiten.

Besondere Bemerkung: Kartoffelklöße ist eine gute Beilage für Hirsch- oder Reh-ragout.

strain the gravy and pour it back over the meat, serve on a hot platter. The gravy must be smooth. This meat ought to be cooked in an iron pot.

Remarks: Potato dumplings are nice with venison ragout.

No. 6. Wildkeule zu zerlegen.

Hirsch-, Reh-, Rennthierkeule zu zerlegen.

Eine jede Wildkeule kann man wie Kalbs-keule zerlegen.

Die Keule wird zuerst gehäutet, wonach man die einzelnen Theile, welche Nüsse oder „Fricandeaux" genannt werden, erkennt. Erst löst man sich oben aus der Keule eine flache Nuß; an der Seite liegt ein Stück in der Form eines kleinen Filets. Diese Stücke kann man gut verwenden zu Frikassee, oder füllen und dann braten. Man kann die Stücke auch daran lassen und so spicken und braten. Den Schwanz schneidet man ab, hackt ihn in kleine Stücke und nimmt die letzten Rippenknochen, die unten an der Keule sitzen, noch dazu; kocht eine Suppe davon.

Besondere Bemerkung: Alles rohe Wild-fleisch hält sich in Essig oder Milch.

No. 6. To Carve a Leg of Venison.

Leg of deer, doe, reindeer may be carved like a leg of veal. From the leg remove first the skin and membrane and you will recognize the parts called the fricandeaux. On top of the leg lies a flat piece, on the side of it a piece that has the shape of a small fillet. These pieces may be used for fricassee or they may be filled and roasted. You may leave these pieces on the leg and lard and roast it with them. The tail end is chopped off and the last ribs which are attached to it used to make a soup.

Remarks: All uncooked game keeps in vinegar or milk.

No. 7. Hirschrücken.

Zuthaten für 14—16 Personen.

1 Hirschrücken, 8—10 Pfd., Salz,
¾ Pfd. Butter,
¼ Pfd. Speck, in feinen Streifen, zum spicken,
1 Pint saure Sahne,
1 Theelöffel Citronensaft,
2 Eßlöffel Weißwein, 6 Pfefferkörner,
2 Nelken,
2 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Wasser,
1 Theelöffel Fleischertrakt, wenn nö-thig.

Zubereitung: Der Rücken wird im Rück-grat mehrere male eingehackt, damit er ge-rade in der Pfanne liegt, dann leicht klop-fen, ihn waschen und häuten, sehr dicht spi-cken und salzen. Die Butter heiß werden lassen, den Rücken hineinlegen und auf bei-den Seiten schön anbraten. Im Bratofen unter löffelweisem Hinzuthun der sauren Sahne fleißig begießen, dann 2—3 Stun-den braten, das Gewürz gleich hinzu thun. Die Sauce verfertigt man, indem man das Mehl dazu thut, ein paar Minuten mitbra-ten läßt; ¼ Stunde die Sauce mit dem Braten dämpfen lassen; dann sieben. Ist die Farbe der Sauce zu hell, benutze den angegebenen Fleischertrakt.

No. 7. Saddle of Venison.

Quantity for 14—16 People.

1 saddle of venison, 8 to 10 lbs., salt.
¾ lb. of butter, ¼ lb. bacon for larding,
1 pt. sour cream, 1 teaspoonful of lemon juice,
2 tablespoonfuls of white wine,
6 pepper-corns, 2 cloves, 2 table-spoonfuls of flour,
1 cup of water, 1 teaspoonful of meat extract, if necessary.

Preparation: The joints are chopped in several places so the meat lies straight in the pan, then it is skinned, washed, larded and lightly salted and fried on both sides in the hot butter, then put into the oven with all named spices and left to roast for 2 to 3 hours, basting it often with the sour cream.

For the gravy stir in the flour, brown it a little, then add the water and cook with the roast for 15 minutes. If the color of the gravy is too light, add the meat extract.

No. 8. Hirschkeule.

Zuthaten für 14—18 Personen.

1 Hirschkeule, 10 Pfd.
Salz, 6 Pfefferkörner,
2 Nelken,
¾ Pfd. Butter,
¼ Pfd. Speck, zum spicken,
1 Pint saure Sahne,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Tasse Wasser,
1 Theelöffel Citronensaft,
2 Eßlöffel Weißwein.

Zubereitung: Ist genau dieselbe wie bei Hirschrücken (No. 7). Nur die Bratenzeit ist etwas länger, 3—3½ Stunden.

Besondere Bemerkung: Ist das Fleisch von älteren Thieren, so wird es besser sein, es 2—3 Tage in Milch oder Wein zu legen, auch Essig kann man brauchen.

No. 8. Leg of Venison.

Quantity for 14—18 People.

1 leg of venison, 10 lbs.,
Salt, 6 pepper-corns,
2 cloves, ¾ lb. of butter,
¼ lb. of bacon for larding,
1 pt. of sour cream,
2 tablespoonfuls of flour,
1 cup of water, 1 teaspoonful of lemon juice,
2 tablespoonfuls of white wine.

Preparation: The preparation is just the same as described in No. 7, only the time for frying is longer from 3 to 3½ hours.

Remarks: If the meat is from an old animal, it is best to keep it in milk, wine or vinegar for 2 to 3 days.

No. 9. Hirschkeule auf andere Art zuzubereiten.

Zuthaten für 14—18 Personen.

1 Keule, 10 Pfd.,
Salz,
1 Bogen Papier,
Etwas zerlassene Butter,
Ausgerollten Brodteig.

Zur Sauce:

¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Bratenfett,
Salz, 1 Nelke, 3 Pfefferkörner,
2 Eßlöffel Mehl,
Bouillon, gekocht von den Abfällen der Keule,
1 Wasserglas Portwein.

Zubereitung: Die Keule wird gewaschen, gehäutet, vom Knochen abgelöst und gesalzen. Den Bogen Papier mit zerlaufener Butter oder feinem Oel bestreichen, um die Keule gewickelt, einen ausgerollten Weißbrodteig darum geschlagen (um die Keule mit dem Papier). In der Pfanne lasse ¼ Pfd. Bratenfett und ¼ Pfd. Butter heiß werden, die Teigkeule hinein legen, unter vielem Begießen 5—5½ Stunden braten lassen. Die Kruste und Papier entferne von der Keule und bestreiche sie mit Sauce, das Mehl thue man zur Bratenbutter; ein paar Minuten mitbraten lassen, mit Bouillon auffüllen, alles Gewürz und Portwein dazu thun, gut durchkochen lassen und sieben. Sollte die Sauce zu fett sein, etwas davon abschöpfen. Johannisbeergelee oder Apfelmus reicht man gerne zu Wildbraten.

No. 9. Another Form of Leg of Venison.

Quantity for 14—18 People.

1 leg of venison, 10 lbs.,
Salt,
1 sheet of paper, some melted butter,
Rolled out bread dough.

For the Gravy.

¼ lb. of butter and ¼ lb. of drippings,
Salt, 1 clove, 3 pepper-corns,
2 tablespoonfuls of flour,
Bouillon cooked from leavings,
1 tumblerful of port wine.

Preparation: The meat is skinned, the bone trimmed out, washed and salted. A sheet of paper buttered or brushed with fine salad oil, is wrapped around the meat, then it is enveloped in a layer of white bread dough. Heat ¼ lb. of drippings and ¼ lb. of butter, place the leg of venison into it and roast for 5 to 5½ hours, basting it often. Remove paper and crust, when done, and brush the meat with gravy.

The gravy is prepared by stirring the flour into the frying butter or lard, browning it, adding all the spices named and port wine; filling it up with bouillon, then cooking it well. If the gravy is too greasy skim it off and strain before serving.

Currant jelly or apple sauce is served with this meat.

No. 10. Gehacktes Steak von Wild.

Von Hirsch-, Reh-, Wildschwein-, Hasenfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Wildfleisch,
¼ Pfd. Speck,
⅛ Pfd. Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Knapp ½ Pfd. Butter, zum braten.

Zur Sauce:

1 Eßlöffel Mehl,
3 Eßlöffel Sahne,
1 Eßlöffel Kapern,
1 Theelöffel Citronensaft,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Das Wildfleisch wird von den Sehnen und der Haut befreit, dann mit dem Speck fein gehackt, oder durch die Maschine genommen. Das fein gehackte oder gemahlene Fleisch mit Speck verarbeitet man gut mit ⅛ Pfd. Butter, Salz, Pfeffer und formt Steaks davon. Die Butter läßt man heiß werden, bratet die Steaks 10 Minuten auf dem Ofen unter fleißigem Begießen und Wenden. Auf heißer Platte richtet man die Steaks an und verfertigt die Sauce, indem man etwas Butter abnimmt von der Bratenbutter, wenn es zu viel sein sollte; 1 Eßlöffel Mehl in die übrige Bratenbutter thun, ein paar Minuten mitbraten lassen, dann thue alle angegebenen Zuthaten dazu, wie: Sahne, Kapern, Citronensaft und Wasser. Die Sauce wird gut durchgekocht und über die Steaks gegossen; gleich serviren.

No. 11. Kalte Wildpastete.

Von Hirsch-, Reh-, Wildschwein-, Hasenfleisch.

Eine gute Verwendung von gebratenen Wildfleischresten.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. gebratenes Wildfleisch,
¼ Pfd. Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Theelöffel fein geriebene Zwiebeln,
¼ Pfd. fein geriebenen Parmesankäse,
¼ Pfd. Trüffelscheiben, 4 Eier,
¼ Pfd. fein gewiegte Sardellen,
2 eingeweichte, ausgedrückte Milchbrödchen,
Etwas Butter, die Form auszustreichen,

Zubereitung: Das Wildfleisch wird sehr fein gehackt, oder durch die Maschine genommen. Die Butter läßt man zerlaufen, die ausgedrückten Brödchen zu der Butter, ebenfalls die entgräteten Sardellen, welche sehr fein gehackt sein müssen, und Zwiebeln, 1 ganzes Ei und 3 Eigelb noch dazu. Diese Masse wird auf dem Ofen zu einem feinen Brei gerührt und trocken dämpfen lassen.

No. 10. Chopped Steak of Game.

Deer, Doe, Boar or Wild Rabbit Meat is Used.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of meat, ¼ lb. of bacon, ⅛ lb. butter,
Salt, 1 pinch of pepper, scarce ½ lb. of butter for frying.

For the Gravy.

1 tablespoonful of flour, 3 tablespoonfuls of cream,
1 tablespoonful of flour, 2 tableful of lemon juice,
½ cup of water.

Preparation: The membrane and tendons are removed from the meat, then it is chopped or ground fine together with the bacon and mixed well with ⅛ lb. of butter, salt, pepper and made into a steak.

The other portion of butter is heated and in this the steak is fried 10 minutes on the stove while basting and turning it often. Serve it on a hot platter and prepare the gravy.

If there is too much frying butter left, fill some out, stir in the flour, brown a few minutes, then add all named ingredients and cook well, pour it over the steak, serve immediately.

No. 11. Cold Game Pie.

Made From Deer, Doe, Boar or Rabbit Meat.

A good way to utilize the leavings of game roasts.

Quantity for 6 People.

2 lbs. fried or roasted game,
¼ lb. of butter, salt, 1 pinch of pepper,
1 teaspoonful of grated onion,
¼ lb. fine grated Parmesan cheese,
¼ lb. of truffles, sliced. 4 eggs,
¼ lb. fine chopped sardelles,
2 soaked and pressed out rolls,
Some butter to butter the tin.

Preparation: The meat is chopped or ground very fine. The butter is melted—add to it the rolls, chopped sardelles (from which the bones have been removed) and onions, one whole egg and 3 yolks of eggs. This mass is stirred on the stove and left to stew until dry.

Nach Erkalten der Masse wird das fein gehackte Fleisch, Salz und Pfeffer dazu gerührt. Nun die ganze Masse nochmals durch ein feines Sieb streichen, damit keine Stückchen bleiben. Nach diesem Verfahren rührt man die Trüffelscheiben und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß, Parmesankäse in die Masse. In eine Form mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen, gut verschließen. Die Form 1½ Stunden im Wasserbade kochen.

Nach Erkalten stürzt man die Pastete, garnirt den Rand derselben Platte mit angemachtem grünem Salat.

Es ist ein feines Gericht für Abendessen.

Besondere Bemerkung: Soll die Pastete auch warm servirt werden, so gebe man eine Wildbratensauce dazu, oder eine Kräutersauce.

No. 12. Ragout von Bratenresten von Wildfleisch.

Von Reh, Hirsch, Hasen-, Wildschweinfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1½ Pfd. kalten Wildbraten,
- ⅛ Pfd. Speck, 1 Eßlöffel Butter,
- 2½ Eßlöffel Mehl,
- 1½ Eßlöffel Citronensaft,
- 1 kleine Zwiebel, Salz, 1 Prise Pfeffer,
- 1 Pint Bouillon, von den Wildknochen gekocht,
- ½ Tasse saure oder süße Sahne,
- 2 Pfeffer- oder Dillgurken, in feine Scheiben geschnitten.

Zubereitung: Das Fleisch wird vom Bratenknochen gelöst und in schöne, gleiche Stücke geschnitten. Der Knochen wird mit 2 Qt. kalten Wassers zum Kochen gebracht und 1 Pint Bouillon davon gekocht. Den Speck schneidet man in Würfelchen, den Eßlöffel Butter läßt man bräunen, dann zu dem Speck gießen, die Zwiebel fein schneiden, ebenfalls zu dem Speck und das Mehl etwas dämpfen lassen, mit der Bouillon auffüllen. Hat man noch übrige Wildbratensauce, so gießt man sie mit hinzu, Salz, Pfeffer, Citronensaft, Sahne dazu geben. Die Sauce 20 Minuten langsam kochen lassen, dann sieben, die Gurken in feine Scheiben schneiden, in die gesiebte Sauce thun, dann das Bratenfleisch, dieses heiß werden lassen, aber es darf nicht kochen, sonst wird das Fleisch hart. Die Sauce muß seimig sein. Nach Heißsein muß das Ragout angerichtet werden.

Besondere Bemerkung: Will man das Ragout verfeinern, so nehme man Trüffeln und Champignons dazu, die Gurken läßt man dann weg.

After cooling it off add the chopped meat, salt and pepper. Press the whole thru a sieve so there will be no chunks or pieces. Into this mass stir the truffle slices, the beaten whites of eggs, and the Parmesan cheese.

Fill a buttered tin or pot with this mass, cover it up and cook in a double boiler 1½ hours. After cooling turn it out on a platter, garnish the platter with prepared lettuce. This makes a fine dish for an evening dinner.

Remarks: This pie may also be served hot, then serve a game gravy or herb gravy with it.

No. 12. Game Ragout made from Leavings.

Quantity for 6 People.

- 1½ lbs. cold game leavings, either deer, doe, rabbit or wild boar meat,
- ⅛ lb. of bacon, 1 tablespoonful of butter,
- 2½ tablespoonfuls of flour, 1½ tablespoonfuls of lemon juice,
- 1 small onion, salt, 1 pinch of pepper,
- 1 pt. bouillon, boiled from the bones,
- ½ cup sour or sweet cream,
- 2 vinegar or dill pickles, sliced.

Preparation: The meat is cut from the bone in nice, equal pieces. The bone is brought to boil in 2 qts. of cold water and boiled down to 1 pt. of broth or bouillon.

Cut the bacon into pieces and brown it in the given butter, onion slices, flour and fill up with bouillon. If you have left-over game gravy add that too, season with salt, pepper, lemon juice and cream and cook slowly for 20 minutes, then strain and cut the pickles into it. Put the meat pieces into this gravy and let it get hot, but do not cook or the meat will get tough. The gravy must be smooth. After heating serve at once.

Remarks: If you wish to have the ragout very fine, omit the pickles and take truffles or champignons instead.

No. 13. Wildschweinrücken oder Wildschweinkeule.

Zuthaten für 14—18 Personen.
10 bis 14 Pfd. Wildfleinfleisch.

Zum Einlegen:

5 Qt. Essig,
10 Pfefferkörner, 3 Nelken,
1 Dutz. Wachholderbeeren,
1 große Zwiebel, in Scheiben.

Zum Braten:

1 Flasche Rothwein,
1 Qt. Bouillon, Salz.

Zum Bestreuen des Bratens:

1 Pfd. geriebenes Schwarzbrod,
½ Pfd. Butter, 3 Eßlöffel Zucker,
4 Nelken (gestoßene).

Zur Sauce:

3 Eßlöffel Mehl, mit etwas Wasser verrührt,
1 Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Der Wildschweinbraten wird geklopft, die Oberfläche in Carreaux eingeschnitten, in ein tiefes Gefäß gelegt. Den Essig, Pfefferkörner, Wachholderbeeren, Nelken, Zwiebelscheiben über den Braten thun, 3 Tage darin liegen lassen. Nach dieser Zeit nimmt man den Braten aus dem Essig, ebenfalls die Gewürze und Zwiebelscheiben, thut es mit dem Braten in eine Pfanne, gießt Rothwein und Bouillon zum Braten und salzt, dann 3½ Stunden im Ofen braten. Nach dieser Zeit bestreut man den Braten mit Schwarzbrodkrumen, welche mit ½ Pfd. Butter durchgerührt sind, nebst den 4 gestoßenen Nelken und den 3 Eßlöffeln Zucker. Den Braten mit den gemischten Schwarzbrodkrumen noch ½ Stunde weiter braten lassen, damit die Kruste hart und braun wird. In der Zeit gießt man das Mehl, welches mit etwas Wasser verrührt wird, in die Bratensauce, läßt es noch eine Weile mitbraten. Hat man den Braten angerichtet, siebt man die Sauce, thut den Theelöffel Fleischextrakt dazu und läßt sie nochmals aufkochen. Das Fett davon entfernen und schmecken, ob sie im Geschmack gut ist und nichts mehr fehlt.

Besondere Bemerkung: Man verwendet die Rester des Wildschweinbratens wie zahmen Schweinebraten.

No. 14. Den Hasen abzuziehen.

Vorbereitung: Um einen Hasen abzuziehen, wird er an den Hinterläufern an zwei Nägel gehängt; ist er noch nicht ausgenommen, so schneidet man vom Schwanz aus den Leib der Länge nach auf, die Eingeweide herausnehmen, löst die Galle von der Leber, behält Leber, Herz, Lunge zurück, das Uebrige fortwerfen. Dann löst man das Fell am Bauche von der Haut, schnei-

No. 13. Leg or Neck of Wild Boar.

Quantity for 14—18 People.
10—14 lbs. of wild boar meat.

For Pickling.

5 qts. of vinegar, 10 pepper-corns, 3 cloves,
1 doz. juniper berries, 1 large onion, sliced.

For Frying.

1 bottle of red wine, 1 qt. bouillon, Salt.

To Cover the Roast.

1 lb. grated rye bread, ½ lb. of butter,
3 tablespoonfuls of sugar,
4 pulverized cloves.

For the Gravy.

3 tablespoonfuls of flour, mixed with some water,
1 teaspoonful of meat extract.

Preparation: The roast is pounded, the surface cut in squares and the meat placed into a deep pot or jar. Vinegar, pepper, juniper berries, cloves and onion slices are put in and left with the meat for 3 days. After this time take the roast out and roast it in a deep pot with all that was on it in the jar, except the vinegar. Instead of that pour on the red wine and bouillon, season with salt and roast in oven for 3½ hours. Then strew the roast with rye bread crumbs which have been mixed with ½ lb. of butter, pulverized cloves and 3 tablepsoonfuls of sugar. Roast it 30 minutes longer so the crust will get hard and brown. In the meantime add the flour mixed with water into the gravy and cook it a while, then strain, add the meat extract, cook again, skim the fat.

Remarks: The leavings of roast are utilized in the same way as those of pork roast.

No. 14. How To Skin a Rabbit.

Hang the animal up by its hind legs on two nails, rip the rabbit from tail to throat, lengthwise. Take out the inside, cut the bile carefully from the liver, retain the latter, the heart, lungs, and throw away the rest of the intestines. Now separate the fur skin from the inner skin, make a cut thru the fur

det rings um die Pfötchen die Haut mit einem scharfen Messer ein, zieht die Pfötchen aus der Haut und das Fell über den Rücken und die Keulen herunter, löst die Haut an den Vorderläufern ab, schneidet die Ohren weg und zieht die Haut über den Kopf.

No. 15. Gebratener Hase.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Hase, ⅛ Pfd. Speck, zum spicken,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Knapp ½ Pfd. Butter,
½ Pint saure oder süße Sahne,
1 Theelöffel Citronensaft,
1½ Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Der abgezogene Hase wird gewaschen und getrocknet. Kopf, Hals, die Bauchhaut und die Vorderfüße werden vom Hasen geschnitten. Die Hinterläufer werden im Gelenk eingehackt. Nach diesem Verfahren häutet man den Rücken und Keulen mit einer Spicknadel. Der Speck wird in feine Streifen geschnitten und der Hase damit gespickt. Die Butter läßt man in der Bratpfanne heiß werden, legt den gespickten Hasen hinein, bratet ihn schön hellbraun an, streut ihn mit Salz, ein wenig Pfeffer, stellt ihn in den Ofen, läßt den Hasen unter löffelweisem Zugießen der Sahne und Begießen mit der Butter ¾ Stunden braten, wenn der Hase jung ist; älterer Hase braucht 1¼ Stunden Bratenzeit. 10 Minuten ehe der Hase gar ist, gieße den Citronensaft dazu, thue das Mehl dazu, 5 Minuten mitbraten lassen; dann gieße das Wasser nach. Den Hasen noch mit der Sauce 5 Minuten mitbraten lassen, aber oft begießen, den Hasen dann anrichten. Sauce sieben, mit dem Hasen serviren.

No. 16. Tüppehase oder gedämpfter Hase.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Hase, ¼ Pfd. Butter, ⅛ Pfd. Speck,
Salz, Pfeffer, 2 Nelken,
2 Tassen Schwarzbrodkrumen,
½ Flasche Rothwein.

Zubereitung: Der Hase wird vorbereitet wie bei voriger Nummer und fein gespickt, dann in Portionsstücke geschnitten. Die Vorderläufer können mit gespickt werden; diese Stücke Hasen werden in dem ¼ Pfd. Butter hellbraun angebraten. In einen eisernen Schmortopf schüttet man die Bratenbutter, legt dünne Speckscheiben dazu, legt eine Schicht Hasenstücke darauf, bestreut sie mit Salz, 1 Prise Pfeffer, die Nelken dazu; 1 Tasse Schwarzbrodkrumen mit darüber streuen; wieder eine Lage Fleisch, ein wenig Salz, die andere Tasse Schwarzbrodkrumen darauf, dann den Roth-

around each ankle, pull the legs thru, cut off the ears and pull the whole fur skin down from the hind legs down over the head.

No. 15. Rabbit Roast.

Quantity for 4 People.

1 rabbit, ⅛ lb. bacon for larding,
Salt, 1 pinch of pepper,
Scarce ½ lb. of butter,
½ pt. sour or sweet cream,
1 teaspoonful of lemon juice,
1½ tablespoonfuls of flour,
1 cup of water.

Preparation: The dressed rabbit is washed and dried, head, throat and the skin from the belly and its fore paws are cut off and the joints of its hind paws are chopped. The back and legs are larded with thin slices of bacon. The butter is heated and the larded hare is placed into it to roast for 45 minutes. Season with salt and pepper and baste it often with cream. If it is an old hare it takes 1¼ hours for frying. Ten minutes before the hare is done add the lemon juice and the flour and stew 5 minutes, then pour in the water, leave the hare in this gravy 5 minutes longer, then serve it and the strained gravy.

No. 16. Stewed Rabbit.

Quantity for 4 People.

1 rabbit, ¼ lb. of butter,
⅛ lb. of bacon, salt, pepper, 2 cloves,
2 cups of rye bread crumbs,
½ bottle of red wine.

Preparation: The rabbit is prepared as described in No. 15, well larded, cut into pieces large enough for each person. The forelegs may be larded too. These pieces are fried in ¼ lb. of butter until they are light brown. Now pour the frying butter into a deep roasting pot, add the bacon slices and make a layer of hare meat, season with salt, pepper, cloves and put on 1 cup of rye bread crumbs. Over this pour the red wine after making another layer of meat

wein darüber gießen, den Topf fest verschließen und 2—2½ Stunden langsam schmoren lassen. Das Fleisch wird auf einer heißen Platte angerichtet. Die Sauce durch ein Sieb streichen und abschmecken, dann über das Fleisch gießen und so serviren. Ist es kein Verschlußtopf, so klebe einen Streifen Papier oder Zeug um den Deckel.

Besondere Bemerkung: Kartoffelklöße reicht man gerne dazu.

No. 17. Tüppehase oder gedämpfter Hase auf andere Art zubereitet.

Zuthaten für 4 Personen.

Die Zuthaten sind dieselben wie in No. 16, nur nehme ½ Pint saure Sahne, anstatt Wein, und 2 Eßlöffel Mehl und keine Brodkrumen. Der Hase wird genau so zubereitet wie in voriger No. 16, auch so gedämpft. Sollte nach Garsein die Sauce etwas zu dick sein, so gieße ein wenig Wasser nach.

No. 18. Hasen-Koteletten.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Hase,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eier,
1 kleines Stückchen Speck,
Geriebenes Weißbrod, zum Paniren.
1 Ei,
Etwas Butter, verlaufen lassen.

Zur Sauce:

½ Pint Fleischbrühe,
1½ Eßlöffel Mehl,
⅛ Pfd. Butter,
1 Weinglas Rothwein,
Saft einer ½ Citrone,
½ Theelöffel Zucker,
Salz.

Zubereitung: Alles Fleisch wird von einem zubereiteten Hasen gelöst, Haut und Sehnen davon entfernt, Speck und das Hasenfleisch wird sehr fein gehackt, oder durch die Maschine genommen, mit Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eiern verarbeitet. Kleine Koteletts davon formen, mit zerlassener Butter bestreichen, in Brodkrumen paniren, dann in zerschlagenes Ei tauchen. Von den Brustlappen werden Rippenknochen genommen, zu gleicher Größe zugehauen und in jedes Kotelett ein Knochen gesteckt. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden und die Koteletts auf beiden Seiten zu schöner Farbe braten. Vorher thut man die Sauce zubereiten. Herz, Leber, Lunge werden mit 2 Eßlöffeln Butter und 1½ Eßlöffel Mehl etwas gebräunt, mit 1 Pint Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, die übrigen Knochen dazu thun, Salz, 1 Nelke, 4 Pfefferkörner. Die Sauce ½ Stunde kochen lassen, dann

and bread crumbs, cover up the pot well and stew slowly 2 to 2½ hours. Serve the meat on a hot platter, strain the gravy, flavor and pour it over the meat. If the pot cannot be closed tight, paste a strip of paper or cloth around rim and cover.

Remarks: Potato dumplings are good with this meat.

No. 17. Another Form of Stewed Rabbit.

Quantity for 4 People.

The preparation is the same as given under No. 16 with exception of taking ½ pt. of sour cream instead of wine and 2 tablespoonfuls of flour instead of rye bread crumbs.

The hare is prepared and cooked the same way as given under No. 16. If the gravy is too thick add more water.

No. 18. Rabbit Cutlets.

Quantity for 4 People.

1 rabbit, salt, 1 pinch of pepper,
2 eggs, 1 small piece of bacon,
Grated wheat bread for breading,
1 egg, some melted butter.

For the Gravy.

½ pt. broth, 1½ tablespoonfuls of flour, ⅛ lb. of butter,
1 wineglassful of red wine,
Juice from one lemon,
½ teaspoonful of sugar, salt.

Preparation: All meat is cut from a well dressed rabbit, the bacon and meat are chopped or ground fine, seasoned with salt and pepper and mixed well with 2 eggs and small cutlets formed. The butter is heated, the cutlets brushed with it, then dipped into the bread crumbs and finally into the beaten egg. Some ribs are cut off the skeleton and shoved into each cutlet. The butter for frying is put into a pan, heated and the cutlets fried to a nice brown color. The gravy has been prepared by browning the heart, liver and lungs in 1½ tablespoonfuls of flour, then filled up with 1 pt. of broth or water, putting into this all the bones and seasoning with salt, cloves, and 4 pepper-corns. Cook the

den Rothwein oder Portwein, Citronensaft und Zucker dazu. Die Sauce sieben und zu den gebratenen Koteletts reichen. Die Platte kann man mit rothen Johannisbeerengelee garniren.

No. 19. Hasenpfeffer.

Zuthaten für 2—4 Personen.

Vom Hasen Kopf, Hals, Brust, Lunge, Vorderläufer, Herz, Leber, ein Pfd. Hasenfleisch, oder mageres Schweinefleisch,
Etwas Essig, 1 kleine Zwiebel,
1/8 Pfd. Speck oder Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
Salz, 4 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
2 Pint Wasser, 1 Eßlöffel Zucker,
½ Tasse Rothwein (man kann denselben auch weglassen).

Zubereitung: Das Hasenklein wird sauber gewaschen, in Portionsstücke geschlagen und 1 Tag in Essig gelegt. Hat man den Hasen gebraten, so nehme 1 Pfd. mageres Schweinefleisch (auch in Portionsstücke schneiden). Das Hasenklein, welches aus Kopf, Hals, Brust, Lunge, Herz, Leber und Vorderkeulen besteht, nimmt man aus dem Essig, wäscht es leicht ab. Den Speck schneidet man in kleine Würfel und bratet ihn. Hat man Butter, so läßt man dieselbe heiß werden, die Zwiebel fein in den Speck oder Butter schneiden, das geschnittene Hasenklein und Fleisch dazu thun und anbraten. Die 3 Eßlöffel Mehl dazu, etwas mit dem Fleisch braten lassen, dann das Wasser zugeben und alle angegebenen Gewürze und Zuthaten. Dieses Gericht langsam weich dämpfen lassen. Ist das Fleisch weich, es vorsichtig auf eine heiße Platte legen. Die Sauce sieben und über das Fleisch gießen.

Besondere Bemerkung: Man kann das Schweine- oder Hasenfleisch auch weglassen, wenn man mit dem Hasenklein genügend haben wird. Auch kann man an die Sauce etwas Hasenblut, mit ein wenig Essig verrührt, thun.

Die Leber kann man ebenfalls weglassen, und bratet sie extra.

No. 20. Hasenleber.

Zuthaten für 1 Person.

1 Hasenleber,
1 Prise Salz und Pfeffer,
1 Ei, zerschlagen, Etwas Mehl,
1 Stück Butter, zum braten,
1 Scheibe Citrone.

Zubereitung: Die Leber muß frisch sein, sowie der Hase geschossen ist, ausnehmen, und die Leber zubereiten an demselbigen Tage. Hat man keine Gelegenheit dazu, so ist es besser, die Leber mit zu dem Hasenklein zu benutzen. Die frische Leber wird

gravy for ½ hour and add the red wine or port wine, lemon juice and sugar. Strain and serve with the cutlets. Garnish the platter with currant jelly.

No. 19. Hasenpfeffer.

Quantity for 2—4 People.

The head, neck, breast, lungs, fore-legs, heart, liver, 1 lb. of rabbit meat or lean pork,
Some vinegar, 1 small onion,
1/8 lb. of bacon or butter, 3 tablespoonfuls of flour,
Salt, 4 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf,
2 pts. of water, 1 tablespoonful of sugar,
½ cup of red wine (or not).

Preparation: The head, neck, breast, lungs, heart, liver and forelegs are well cleaned, cut in medium large pieces and left in vinegar for 1 day.

After the rabbit has been fried, cut 1 lb. of pork into pieces. Cut the bacon into small pieces and fry it, or if you use butter, heat this and fry the finely sliced onion and pork in it and the rabbit meat which has been soaked in vinegar.

For the gravy stir into the frying butter the given flour, stew a few minutes, then add water and all the spices and other ingredients given. Then slowly cook the meat tender in the gravy. When it is done take the meat out and serve on a hot platter, strain the gravy and pour back over the meat.

Remarks: You may omit the rabbit meat and pork and use only the heart, lungs, liver, head, neck, breast and forelegs if these are sufficient. You may also stir a little vinegar into some rabbit blood and add to the gravy. The liver may be omitted and fried separately.

No. 20. Rabbit Liver.

Quantity for 1 Person.

1 rabbit liver, 1 pinch of salt and pepper,
1 well beaten egg, some flour,
1 piece of butter for frying,
1 slice of lemon.

Preparation: The liver must be very fresh. As soon as the rabbit is shot, dress it, take the liver out and prepare it the same day. If you can not do this the same day it is better to leave the liver and prepare it with the rabbit.

gehäutet, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei getaucht und in Mehl panirt. Die Butter heiß werden lassen, die Leber schnell zu guter Farbe braten und auf heißer Platte anrichten, mit einer Citronenscheibe belegen.

No. 21. Hasenbratensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

- ¾ Pfd. Hasenbraten,
- 3 mittelgroße Kartoffeln (gekochte),
- 2 hartgekochte Eigelb,
- 2 Eigelb,
- ¼ Pint feines Salatöl, Weinessig nach Geschmack,
- 1 Theelöffel Senf, Salz, 1 Prise Pfeffer,
- 1 Theelöffel Kapern,
- 1 Theelöffel Zucker, ¼ Tasse Sahne.

Zubereitung: Hasenbraten und geschälte Kartoffeln werden in feine Würfel geschnitten. Die 2 hartgekochten Eigelb werden fein verrührt, die 2 rohen Eigelb dazu, mit dem Oel tropfenweise verrührt, Sahne und Essig dazu rühren, dann die anderen angegebenen Zuthaten. Die Sauce schmecken. Das geschnittene Fleisch und Kartoffeln dazu, dann leicht vermengen, in eine Glasschüssel den Salat bergartig anrichten, die 2 hart gekochten Eiweiß fein verhacken, den Salat damit bestreuen.

No. 22. Hasen-Pastete.

- 2 junge Hasen, 1 Stück Speck, zum spicken,
- ½ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
- 1½ Milchbrödchen,
- 2 Eier, Salz, 1 Prise Pfeffer,
- 1 Eßlöffel Butter, zum Hasenfüllsel.

Zum Braten:

- ¼ Pfd. Butter, 3 Eßlöffel Mehl,
- 1½ Qt. Wasser oder Bouillon,
- 1 kleine Zwiebel,
- 1 Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner,, 1 Nelke,
- ¼ Flasche Weißwein,
- 1 Stückchen Citronenschale,
- 1 kleine Büchse Trüffeln, in Scheiben schneiden.

Zubereitung: Von den 2 Hasen löst man die Schultern und Läufe ab, schneidet das Fleisch von den Knochen und hackt es sehr fein. Zu dem fein gehackten Schweinefleisch und Hasenfleisch kommen die eingeweichten, ausgepreßten Milchbrödchen und die 2 Eier, 1 Eßlöffel Butter, Salz und Pfeffer; dies alles gut verarbeiten. Die Pastetenform wird der Boden und Rand mit dieser Hasenfüllung ausgelegt. Der Rücken von den zwei Hasen wird fein gespickt und das Fleisch sorgfältig von den Rücken gelöst.

The fresh liver is washed, sliced, seasoned with salt and pepper, dipped into egg and flour, then fried quickly in some hot butter and served at onece. Place a lemon slice on it.

No. 21. Rabbit Roast Salad.

Quantity for 6 People.

- ¾ lb. of hare roast,
- 3 medium sized, boiled potatoes,
- 2 hard boiled yolks of eggs,
- 2 raw yolks of eggs,
- ¼ pt. fine salad oil, Wine vinegar according to taste,
- 1 teaspoonful of mustard, Salt, 1 pinch of pepper,
- 1 teaspoonful of capers,
- 1 teaspoonful of sugar,
- ¼ cupful of cream.

Preparation: The meat and potatoes are cut into small pieces. The 2 hard boiled yolks of eggs are well mixed and stirred with the 2 raw yolks, the oil dripped in, cream, vinegar and other given ingredients mixed in. Taste the gravy and stir lightly into it the meat and potatoes, then heap it in a glass dish, chop the 2 whites of eggs and strew over the salad.

No. 22. Rabbit Pie.

- 2 young rabbits, 1 piece of bacon for larding,
- ½ lb. chopped pork, 1½ rolls, 2 eggs, Salt, 1 pinch of pepper,
- 1 tablespoonful of butter for the filling.

For Frying.

- ¼ lb. of butter, 3 tablespoonfuls of flour,
- 1½ qts. of water or bouillon, 1 small onion,
- ¼ bottle of white wine,
- 1 bay-leaf, 6 pepper-corns, 1 clove, lemon peel,
- 1 small can of truffles, sliced.

Preparation: Shoulders and legs are cut off and the rest of the meat cut from the bones and chopped very fine, also the pork. Mix this well with the soaked rolls, eggs, butter, salt and pepper.

Fill the bottom of the pie with this mass. The meat from the loins of the rabbits is cut into nice pieces, fried brown in ¼ lb. of butter and put into the pie with the sliced truffles.

Das abgelöste Fleisch in schöne Stücke schneiden, in dem ¼ Pfd. Butter, welche man braun werden läßt, anbraten. Die angebratenen Hasenfleischstücke und Trüffelscheiben legt man in die ausgelegte Pastetenform. Die Sauce wird dann zubereitet: In die Butter, worin die Hasenstücke angebraten sind, thut man 3 Eßlöffel Mehl, läßt es etwas mit der Butter gelb werden, füllt es auf mit 1½ Qt. Wasser oder Bouillon, thut alle angegebenen Gewürze dazu. Zwiebel, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Nelke, Citronenschale, Weißwein und die Schalen von den Trüffeln, läßt die Sauce 1 Stunde langsam kochen, siebt dann dieselbe. Sie muß schön seimig sein; läßt sie dann erkalten, ¾ Theil davon gießt man über das Fleisch, legt noch eine Lage von der Füllung als Deckel obenauf, bäckt die Pastete 1½ Stunde bei mäßiger Hitze, oder thut die Form gut verschließen, kocht sie im Wasserbade. Die Sauce, die übrig ist, thut man warm zu der Pastete reichen.

Besondere Bemerkung: Die Knochen vom Hasen schlägt man klein, kocht sie in der Sauce, damit sie sehr kräftig und schmackhaft wird.

Die Pastete kann auch kalt servirt werden.

Now prepare the gravy. Into the butter in which the pieces of meat have been fried, stir 3 tablespoonfuls of flour, brown and add 1¼ qts. of water or bouillon. Season it with all the spices named; onion, salt, bay-leaf, pepper, clove, lemon juice, white wine and the truffle peelings and cook slowly for 1 hour. Strain the gravy and pour ¾ of it into the pie, put on another layer of the filling, bake in medium hot oven for 1½ hours or cover up the pot well and cook in double boiler. The remainder of gravy serve hot with the pie.

Remarks: The bones are chopped up and broth cooked from them which is used for the gravy to make this rich and palatable.

Remarks: This pie may be served cold.

No. 23. Kaninchenbraten.

Zuthaten für 4 Personen.

1 Kaninchen, ⅛ Pfd. Speck,
⅛ Pfd. Butter, Salz,
½ Tasse saure oder süße Sahne,
1½ Eßlöffel Mehl,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Man bereitet das Kaninchen genau so zu wie den Hasenbraten. (Siehe nach No. 15, „Hasenbraten".)

No. 23. Domestic Rabbit Roast.

Quantity for 4 People.

1 domestic rabbit, ⅛ lb. of bacon, ⅛ lb. of butter,
Salt, ½ cup of sour or sweet cream,
1½ tablespoonfuls of flour, ½ cup of water.

Preparation: The domestic rabbit is prepared and cooked the same way as described under No. 15, Rabbit Roast.

No. 24. Gefüllter Kaninchenbraten.

Zuthaten für 4—6 Personen.

1 Kaninchen, ⅛ Pfd. Speck,
⅛ Pfd. Butter, Salz,
½ Tasse saure oder süße Sahne,
1½ Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Wasser.

Zur Füllung:

Herz, Leber, Nieren des Kaninchens,
2 Milchbrode, eingeweicht,
Salz, 1 Prise Pfeffer und Muskatnuß,
2 Eier, 1 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Citronensaft.

Zubereitung: Das Kaninchen wird vorbereitet wie der Hase. (Siehe No. 14.) Nur läßt man an dem Kaninchen alle 4 Läufer und auch die Brustlappen daran, weil man es füllen thut, auch den Hals. Das Kaninchen wird gut innen und außen gewaschen, mit Salz eingerieben. Herz, Le-

No. 24. Stuffed Domestic Rabbit Roast.

Quantity for 4—6 People.

1 domestic rabbit, ⅛ lb. of bacon, ⅛ lb. of butter,
Salt, ½ cup of sour or sweet cream,
1½ tablespoonfuls of flour,
½ cup of water.

For Stuffing.

Heart, liver, kidneys of the rabbit,
2 soaked rolls, salt, pepper, nutmeg,
2 eggs, 1 tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of lemon juice.

Preparation: The domestic rabbit is prepared like the domestic rabbit under No. 14, but the legs, neck and breast are left on, because it is going to be stuffed. It is well washed inside and outside and salted. Heart, liver and kid-

ber werden fein gehackt, das eingeweichte, ausgedrückte Milchbrod wird dazu gethan und alle anderen angegebenen Zuthaten. Dies alles wird gut verarbeitet. Das Kaninchen damit füllen und zunähen. Den Rücken dann spicken, in dem ¼ Pfd. Butter, welche man heiß werden läßt, das Kaninchen auf allen Seiten anbraten. Im Bratofen unter Zugießen der Sahne und Citronensaft oft begießen, 1½ Stunden braten lassen.

Besondere Bemerkung: Das Kaninchen kann man auch zu Ragout verwenden. (S. No. 5, Reh- oder Hirschragout.)

Die Füllung des Kaninchens kann man durch Champignons und Trüffeln verfeinern, auch kann man noch ¼ Pfd. gehacktes Schweinefleisch zu der Füllung thun.

No. 25. Die Lapins.

Die Lapins werden genau so zubereitet wie das Kaninchen. (Siehe No. 23 und No. 24.)

neys are chopped fine and mixed well with the soaked and pressed rolls and other ingredients given. The rabbit is filled with that and sewed up, the back well larded and fried on all sides light brown in hot butter. Then it is roasted in oven for 1½ hours while basting it often.

Remarks: The domestic rabbit may be made into ragout. See No. 5. Doe or Deer Ragout.

Remarks: The stuffing may be improved by adding champignons or truffles or ¼ lb. of chopped pork.

No. 25. Lapins.

Lapins, the European hare, are prepared like rabbit. See No. 23 and No. 24.



8. Abtheilung:

Die Fische.

Alle Angaben von verschiedener Zubereitung des Fisches und der Resteverwendung desselben.

Jeder Fisch hat eine bestimmte Jahreszeit, in der er am wohlschmeckendsten ist.

Zu der Laichzeit ist kein Fisch gut.

Bei todten Fischen müssen folgende Eigenschaften beachtet werden:

1. Das Fleisch muß fest sein und darf keine Anzeichen beginnender Zersetzung zeigen, also frei von jedem strengen oder gar fauligem Geruch. Kein frischer Fisch hat übelriechendes Fleisch.

2. Die Haut muß straff über dem Fisch liegen.

3. Beide Augen müssen klar sein, nicht milbig und tiefliegend.

4. Die Kiemen müssen frisch, roth und auch noch schleimig sein.

Gefrorene Fische, welche sehr hart sind, sind nicht besonders gut.

Das Fleisch mittelgroßer Fische ist schmackhafter, als das der großen Fische.

Kauft man lebende Fische, so soll man darauf sehen, recht muntere Fische einzukaufen, und keine, die auf der Seite oder auf dem Rücken schwimmen. Die eingekauften Fische lasse man besser auf dem Markt tödten.

Die Fische haben mit wenigen Ausnahmen kein zähes Leben, sie sind schnell zu tödten mit einigen Schlägen auf den Kopf und das Genick.

Die schnellste Art, die Fische zu tödten, ist die, mit einem Schlag sie zu betäuben, mit einem scharfen Messer die Kehle aufzuschneiden und in den Schwanz einen Schnitt thun. Man schuppt sie ab, indem man sie am Schwanz festhält und von da aus mit einem scharfen Messer schräg und langsam nach aufwärts fahrend die Schuppen ablöst.

Behandlung: Um dem Fisch die werthvollen Nahrungsstoffe zu erhalten, wird er nicht gewässert, sondern blos abgewaschen und gleich gekocht. Ganze Fische kann man mit kaltem oder heißem Wasser aufstellen. Stücke Fische dürfen blos mit kochendem Wasser aufgestellt oder in heißem Fett bereitet werden, damit an den Schnittwunden das Fleisch sich durch das kochende Wasser schnell zusammenzieht, wegen dem Eiweißgehalt, so daß dieses nicht verloren geht. Bei ganzen Fischen schützt die Haut dafür. Deshalb kann auch kaltes Wasser benutzt werden.

Eighth Chapter:

FISH.

The Various Preparations of Fish and the Utilizing of Leavings.

Every fish has a season when he is most savory. During the breeding or spawning time, no fish is good. When you buy a dead fish observe carefully the following:

1. The meat of the fish must be firm and must not show any form of decay, neither in smell nor taste.

2. The skin must be tight on the fish.

3. Both eyes must be clear, not milky or sunken.

4. The gills must be red and slimy. Fish frozen very hard are not especially good.

The meat of middle sized fish is more savory than that of large ones.

When you buy live fish, take the lively ones, not those that swim on their side or back. The bought fish are best killed in the market. The quickest way of killing a fish is to stun it with a blow on the head or neck, then cutting its throat and its tail.

You scale the fish by taking hold of his tail and with a sharp knife scraping off the scales from there towards the head.

To retain the nourishing qualities of the fish it is not soaked in water, only washed and boiled immediately. Whole fish are put on the fire with cold or hot water. Pieces of fish are put on with boiling water or prepared in hot butter or lard to retain the nutriment in the fish, since the hot water or fat contracts the cells at the cuts. The skin of a whole fish retains the nutriment, therefore it may be put on the fire in cold water.

Den Fisch soll man nicht zudecken beim kochen oder braten, damit die Temperatur nicht zu heiß wird. Gefrorene Fische muß man völlig aufthauen lassen, ehe man sie zubereitet. Thut man die Vorsicht nicht beachten, so ist der Fisch meistens noch roh innen, wenn er servirt wird. Keine Speisen werden geraten, wenn Fisch oder Fleisch gefroren zubereitet wird.

Der Fisch muß sorgfältig ausgenommen werden, indem man mit einem scharfen Messer einen möglichst kleinen Einschnitt längs des Bauches macht und alle Eingeweide herausnimmt. Die innere, dunkle Haut muß vollständig entfernt und der Fisch mit Wasser gut gesäubert werden.

No. 1. Weißfisch und alle anderen angegebenen Fische einfach zu kochen.

Sander, Schellfisch, Hecht, Barsch, Schwarzbarsch, Weißbarsch, Gewöhnliche Scholle, Seescholle, Karpfen, Lachsforelle, Steinforelle, Bachforelle, Dorsch, Kabeljau.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ bis 4 Pfd. Fisch,
4 Qt. Wasser zum Kochen,
Salz,
10 Pfefferkörner, 4 Nelken,
1 große Zwiebel, 2 Lorbeerblätter,
½ Zitrone, in Scheiben.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, abgewaschen. In einen Fischkessel gießt man 4 Qt. Wasser, alle angegebenen Gewürze dazu, Salz so viel, daß das Wasser gut scharf ist. Auf den Fischhalter legt man den Fisch so, als wenn der Fisch schwimmt, setzt ihn vorsichtig in das Wasser, welches kalt oder auch heiß sein kann, bringt den Fisch zum kochen, läßt ihn 5 Minuten langsam kochen, noch ½ Stunde ziehen, aber nicht kochen lassen. Wenn das Fleisch an den Kiemen weiß, nicht mehr blutig ist, so ist der Fisch gar. Der gare Fisch wird beim Anrichten mit etwas heißem Wasser abgespült, damit kein Kochschaum daran ist, und vorsichtig schwimmartig anrichten. Den Fisch garnirt man mit Citronenscheiben und Petersilie, Salat und ausgestochenen Kartoffeln u. s. w.

Zu diesen Fischen reicht man Sauce, wie Fischsauce, Mostrichsauce, Crevetten- oder Bearnaisesauce, oder frische Schaumbutter, Braunbutter, Senfbutter, Petersilienbutter u. s. w.

No. 2. Die angegebenen Fische zu braten.

Weißfisch, Schellfisch, Hecht, Barsch, Schwarzbarsch, Weißbarsch, Gewöhnliche Scholle, Seescholle, Karpfen, Lachsforelle, Steinforelle, Bachforelle, Maräne, Dorsch, Kabeljau.

Fish must not be covered up while cooking or frying so that the temperature will not get too high. Frozen fish must be thawed completely before using. if this is not done the inside of the fish is mostly rare when serving it. No dish will be good when the fish or meat used is prepared in a frozen state.

The fish is dressed by making a slight cut along the whole under side and taking out all intestines. The inner darker membrane must be entirely removed and the fish washed well.

No. 1. To Boil.

Whitefish, shellfish, pike, codfish, pickerel, bass, black bass, white bass, flounders, plaice or sole, carp, salmon, trout, brook trout, cabeljou, river trout.

Quantity for 6 People.

3½—4 lbs. of fish, 4 qts. of water,
Salt, 10 pepper-corns, 4 cloves,
1 large onion, 2 bay-leaves, ½ lemon, sliced.

Preparation: The fish is dressed and washed. Into a fish kettle pour 4 qts. of water, all the spices given and enough salt to make it quite salty. Place the fish on the tray of the kettle in a swimming position and bring slowly to boil 5 minutes in cold or hot water, then set back to draw ½ hour. When the meat near the gills is not bloody any more the fish is done. Before serving, rinse it with hot water to remove the scum and place on the platter in swimming position. It is then garnished with lemon slices, parsley, lettuce and potatoes.

With the fish is served a fish gravy, mustard gravy, Bearnaise gravy or fresh creamed butter, browned butter, mustard butter, parsley butter, etc.

No. 2. Fried Fish.

Any of the varieties named in No. 1.

Quantity for 6 People.

3½—4 lbs. of fish, ¼ lb. of fresh butter.
Salt, 3 pepper-corns, some flour,
1½ cups of sour or sweet cream, ¼ teaspoonful of meat extract,

Zuthaten für 6 Personen.

3½ bis 4 Pfd. Fisch,
¼ Pfd. frische Butter,
Salz, 3 Pfefferkörner,
Etwas Mehl, zum Paniren,
1½ Tasse saure oder süße Sahne,
Saft einer halben Citrone,
1 Eßlöffel Kapern,
1 Eßlöffel Parmesankäse,
¼ Theelöffel Fleischertrakt, nach Belieben.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, im Wasser abgewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, innen und außen mit Salz eingerieben, in Mehl panirt. In eine Pfanne gethan, wenn möglich in eine irdene; porzellanene Pfannen sind die besten dazu. Die Butter darin vergehen lassen, den Fisch hineinlegen, mit der Butter gut begießen, in den Backofen stellen und 10 Minuten braten lassen, so daß der Fisch hellgelb wird. Mit Sahne und Citronensaft begießen, den Parmesankäse darüber streuen, die Kapern und Pfefferkörner dazu, den Fisch unter fleißigem Begießen mit der Sauce ½ Stunde dämpfen lassen. Derselbe wird vorsichtig auf einer heißen Platte angerichtet. Die Sauce durch ein Sieb gerührt, aber so, damit alles Dicke mit hindurchgerührt wird. Ist die Sauce zu dick, kann man noch ein wenig Sahne oder Milch dazu thun. Die Sauce muß schön seimig und im Geschmack sehr pikant sein. Man kann die Sauce über den Fisch gießen, oder gleich extra serviren.

Besondere Bemerkung: Diese Zubereitung ist sehr gut. Ein wenig Fleischertrakt macht die Sauce schöner aussehen.

No. 3. Die angegebenen Fische zu dämpfen in einer pikanten Rothweinsauce.

Weißfisch, Schellfisch, Hecht, Barsch, Schwarzbarsch, Weißbarsch, Gewöhnliche Scholle, Seescholle, Karpfen, Lachsforelle, Steinforelle, Bachforelle, Maräne, Dorsch, Kabeljau.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ bis 4 Pfd. Fisch,
Salz,
⅛ Pfd. Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Wasser oder Bouillon,
1 Pint Rothwein,
1 Theelöffel Fleischertrakt,
½ Zwiebel, in Scheiben,
3 Scheiben von 1 Citrone,
½ gelbe Rübe, in Stücken,
1 kleines Stück Selleriewurzel,
1 kleines Stück Petersilienwurzel,
6 Pfefferkörner, 2 Nelken,
2 Lorbeerblätter,
1 Eßlöffel Zucker.

Juice from ½ lemon, 1 tablespoonful of capers,
1 tablespoonful of Parmesan cheese.

Preparation: The fish is dressed, washed and dried, salted inside and outside and rolled in flour. It is placed into a pan or if possible an earthen or porcelain dish in which the butter has been heated. It is placed into the oven and baked for 10 minutes, while basting with the butter. Pour over it the cream and lemon juice, sprinkle with the Parmesan cheese, and add the capers and pepper-corns. In this gravy stew it ½ hour, then prepare carefully on a hot platter and serve. Strain the gravy thru a sieve to remove all lumps, i. e. make it smooth. If it is too thick add some cream or milk and pour it on the fish or serve it extra.

Remarks: This preparation is very fine. A little meat extract makes the sauce look more delicate.

No. 3. Steamed or Stewed Fish.

Any one of the varieties named in No. 1.

Quantity for 6 People.

3½—4 lbs. of fish,
Salt,
⅛ lb. of butter, 3 tablespoonfuls of flour,
1 pt. of water or bouillon,
1 pt. of red wine, 1 teaspoonful of meat extract,
½ onion, sliced, 3 slices of lemon,
½ carrot, sliced, small piece of celery root,
1 small piece of parsley root,
6 pepper-corns, 2 cloves, 2 bay-leaves,
1 tablespoonful of sugar.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, sauber im Wasser abgewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Mit Salz innen und außen gut eingerieben und 1½ Stunde an einem kalten Ort liegen gelassen. Die Sauce wird dann zubereitet. Die Butter läßt man gut braun werden. Das Mehl dazu rühren, mit 1 Pint Wasser, besser ist Bouillon, aufgefüllt, alle angegebenen Zuthaten dazu, auch das 1 Pint Rothwein. Die Sauce 1½ Stunde sehr langsam kochen lassen, dann sieben, die Sauce muß seimig sein und sehr schmackhaft. Der Fisch wird etwas abgerieben, in einer Porzellan- oder irdenen Pfanne 1 Unze Butter vergehen lassen, den Fisch hinzulegen, im Backofen 10 Minuten braten lassen und mit der Butter immer begießen. Der Fisch kann etwas hellgelb braten. Die durchgesiebte Sauce darüber gießen, den Fisch in der Sauce unter vielem Begießen noch ½ Stunde dämpfen im Backofen, aber nicht zudecken.

Besondere Bemerkung: Das Beste ist, wenn die Pfanne nicht viel größer und breiter ist, wie der Fisch, so daß der Fisch gut in der Sauce liegt. Fisch und Sauce auf einer heißen Platte zusammen anrichten.

Preparation: The fish is dressed, washed, dried, salted inside and outside and left in a cold place for 1½ hours. The gravy is then prepared. Brown the butter and flour and mix in all given ingredients, also red wine and fill up with water or bouillon, cook slowly 1½ hours and strain. It must be smooth and palatable.

Rub the salt off, put the fish into a porcelain or earthen dish in which the oz. of butter has been melted and roast in the oven for 10 minutes, basting frequently with the butter. After this pour the gravy over it and stew the fish uncovered in the oven for ½ hour.

Remarks: The pan or dish should not be much larger than the fish, so that this is well covered with the gravy. Both fish and gravy are served on the same hot platter.

No. 4. Die angegebenen Fische zu rösten.

Weißfisch, Schellfisch, Hecht, Barsch, Schwarzbarsch, Weißbarsch, Gewöhnliche Scholle, Seescholle, Karpfen, Lachsforelle, Steinforelle, Bachforelle, Maräne, Dorsch, Kabeljau.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ bis 4 Pfd. Fisch,
Salz,
Mehl,
1 Ei, verschlagen,
½ Tasse Semmelkrumen,
¼ Pfd. Butter.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, sauber im Wasser abgewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Den Fisch trennt man der Länge nach in 2 Hälften, die Gräten löst man aus, panirt die 2 Hälften in Mehl; vorher etwas salzen, dann in zerschlagenes Ei tauchen und in feine Semmelkrumen. Den panirten Fisch mit Butter beträufeln, in eine flache Pfanne legen, auf beiden Seiten schön hellbraun rösten oder im Backofen braten, aber immer mit etwas Butter betropfen. Der Fisch muß gut knusprig gebraten werden. Man reicht braune Buttersauce dazu und mit Citronenscheiben belegen.

No. 4. Broiled or Roasted Fish.

Any one kind named in No. 1.

Quantity for 6 People.

3½—4 lbs. of fish, salt, flour,
1 beaten egg, ½ cup of roll crumbs,
¼ lb. of butter.

Preparation: The fish is dressed, washed and dried, then ripped lengthwise into two halves and the bones removed. Then salt, dredge with flour, dip into beaten egg and roll in bread crumbs. Place into a flat pan and drip the butter on. Serve with brown butter gravy and garnish with lemon slices.

No. 5. Lachs zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Lachs, 3 Qt. Wasser,
½ Tasse Essig, 1 Tasse Weißwein,
1 große Zwiebel, in Scheiben,
½ Citrone, in Scheiben,
2 Eßlöffel Salz,
1 Eßlöffel Pfefferkörner,
10 Nelken,
3 Lorbeerblätter.

Zubereitung: In das Wasser werden alle angegebenen Zuthaten gethan und läßt es dann kochen. Der Fisch darf nicht geschuppt werden, nur gut ausnehmen und waschen. Wenn man ihn schuppt, verliert er das schöne Aussehen. Wenn das Wasser kocht, so stellt man es an die Seite, legt den Fisch hinein; er darf nicht mehr kochen, läßt ihn ½—¾ Stunden nur ziehen, ja nicht kochen lassen, sonst wird der Fisch zähe. Man reicht eine Buttersauce dazu, auch Madeirasauce.

Besondere Bemerkung: Sind es Stücke Lachs, so sind 20 Minuten genügend Kochzeit.

No. 6. Lachs blau zu kochen.

Zuthaten für 15 Personen.

7 Pfd. Lachs,
7 Qt. Wasser,
¾ Flasche Weißwein,
1 Tasse Weinessig,
1 Eßlöffel Pfefferkörner,
6 Nelken,
3 Lorbeerblätter,
1 Zwiebel, in Scheiben,
1 Citrone, in Scheiben,
1 Stück gelbe Rübe,
1 Stück Sellerieiwurzel,
1 Stück Petersilienwurzel,
⅛ Pfd. Butter,
¼ Tasse Salz.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, abgewaschen, abgetrocknet. Den Essig macht man kochend, gießt ihn schnell über den Lachs. Legt ihn dann schwimmartig in einen Fischkessel, schüttet das Wasser kalt darüber, so viel, daß das Wasser den Fisch beinahe bedeckt. Wein, Gewürze, Butter, Suppengrün, Salz, alles dazu, was angegeben ist. Bringt den Fisch zum kochen, stellt ihn auf die Seite und läßt ihn 1 Stunde ziehen, aber ja nicht kochen lassen. Der Fisch muß vorsichtig angerichtet werden, mit Petersilie und Citrone garniren. Ausgestochene Kartoffeln um den Fisch herum ist schön. Als Sauce kann man dazu reichen: Geschlagene Butter, braune Butter, Eiersauce, auch Remouladensauce oder Mayonnaisensauce.

Besondere Bemerkung: Lachs schmeckt gut kalt, mit einer kalten Mayonnaisensauce dazu.

No. 5.. Boiled Salmon.

Quantity for 6 People

3 lbs. of salmon, 3 qts. of water,
½ cup of vinegar, 1 cup of white wine,
1 large onion, sliced, 2 tablespoonfuls of salt,
1 tablespoonful of pepper-corns, 10 whole cloves,
3 bay-leaves,
½ lemon, sliced.

Preparation: All ingredients are put into the water and then boiled. The fish is not scaled, but the inside taken out and washed. When the water boils set it aside, put the fish in and let it draw ½—¾ hours. Cooking would make it tough. Serve a butter or madeira gravy with the fish.

Remarks: If the fish is a salmon it takes 20 minutes to cook.

No. 6. Salmon, Blue.

Quantity for 15 People.

7 lbs. of salmon, 7 qts. of water,
¾ bottle of white wine, 1 cup of wine vinegar,
1 tablespoonful of pepper-corns, 6 cloves,
3 bay-leaves, 1 onion sliced, 1 lemon sliced,
1 piece of carrot, 1 piece of celery root,
1 piece of parsley root, ⅛ lb. of butter,
¼ cup of salt.

Preparation: The salmon is dressed, washed and dried. The vinegar heated and poured on the fish, then it is placed into a fish kettle in a swimming position and the water is poured on cold, so that it almost covers the fish. All the ingredients given are put in; bring it to boil and set aside to simmer 1 hour. The fish must be served carefully and garnished with parsley and lemon slices, rounded potatoes are good with it. For gravy serve creamed butter, drawn butter, egg gravy, remoulade gravy or mayonnaise dressing.

Remarks: Salmon is good eaten cold with a mayonnaise dressing.

No. 7. Die Reste von Lachs als Salat zu verwenden.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Lachs,
2 hart gekochte Eier,
1 rohes Eigelb, Feines Salatöl,
1 Theelöffel Mostrich,
Saft einer Citrone,
1 Eßlöffel Essig,
1 Theelöffel Zucker,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der gekochte Fisch wird von den Gräten gelöst und in schöne Stückchen geschnitten, in einer Glasschüssel bergartig angerichtet. Die Sauce wird so gemacht: Die 2 hart gekochten Eigelb mit dem rohen Eigelb gut verrührt, tropfenweise das Oel zugießen. Es muß sehr dick werden, Citronensaft und Essig langsam zurühren und dann alle anderen angegebenen Zuthaten. Die Sauce wird über den Fisch gethan und mit einem Holzlöffel leicht vermengt. Den Salat mit hart gekochten Eiern sowie grünem Salat garniren; wird sehr gut aussehen.

No. 7. Salmon Salad.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of salmon, 2 hard boiled eggs,
1 raw yolk of egg, fine salad oil,
1 teaspoonful of mustard, juice from 1 lemon,
1 tablespoonful of vinegar, 1 teaspoonful of sugar,
Salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: The boiled fish is heaped in a glass dish after being cut into nice pieces and the bones removed. The gravy or dressing is made by stirring the raw yolk of egg into the boiled yolks, adding the oil in small quantities, also the lemon juice, vinegar and the other ingredients. It must be thick. The dressing is poured over the salad and slightly mixed with a wooden spoon. Garnish the salad with hard boiled eggs and green lettuce leaves.

No. 8. Lachs in Scheiben zu rösten.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Lachs, Salz,
¼ Tasse zerlassene Butter,
2 Eßlöffel Citronensaft,
1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln,
1 Sträußchen Petersilie,
⅛ Pfd. Butter, zum braten.

Zubereitung: Den Lachs schneidet man in 2—3 Scheiben, säubert ihn, wäscht ihn schnell, und abtrocknen, bestreicht die Scheiben mit der ¼ Tasse Butter, etwas Salz darüber streuen, den Citronensaft darauf träufeln, die Zwiebelstückchen und Petersilie darüber streuen. 1 Stunde auf den Ofen, aber nicht braten lassen. Nach der Stunde legt man die heißen Lachsscheiben auf den Rost, bestreicht die Scheiben unter vielem Wenden mit Butter, röstet sie 10—15 Minuten. Auch kann man eine Pfanne mit Butter ausstreichen, die Scheiben braten. Auf heißer Schüssel anrichten, mit Citronenscheiben und Petersilie garniren. Man reicht eine Tomaten- oder Oliven- oder kalte, saure Sauce dazu.

No. 8. Sliced Salmon Broiled.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of salmon, salt, ¼ cup melted butter,
2 tablespoonfuls of lemon juice,
1 tablespoonful of fine sliced onion,
1 bunch of parsley, ⅛ lb. of butter for frying.

Preparation: The salmon is cut into 2 to 3 slices, cleaned, washed and dried well. Brush the slices with the ¼ cup of melted butter, salt and put on the lemon juice, onion slices and parsley. Cover the dish and put on the stove for one hour but do not fry. After one hour put into a broiler, broil for 10 to 15 minutes, basting with butter and turning frequently. You can also fry them in a buttered pan. Serve in a hot dish, garnish with lemon slices and parsley and serve with a tomato or olive gravy, or a cold, sour gravy.

No. 9. Lachs-Forelle zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Forelle,
So viel Wasser, daß der Fisch bedeckt,
Salz, ¾ Pint Essig,
10 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
½ Zwiebel, in Scheiben.

No. 9. Boiled Salmon-Trout.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of salmon-trout,
Water enough to cover the fish,
Salt, ¾ pt. of vinegar,
10 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf,
½ onion, sliced.

Zubereitung: Die Forelle wird gesäubert, gewaschen. Das Wasser mit allen angegebenen Zuthaten kochen lassen. Den Fisch in das kochende Wasser schwimmartig legen, 10 Minuten den Fisch kochen lassen. Auf heißer Platte anrichten, schön garniren; eine Fisch- oder Eiersauce dazu reichen.

No. 10. Forelle auf einfache Art zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Forelle, Salz, Mehl,
1 zerschlagenes Ei, ¼ Pfd. Butter.

Zubereitung: Der Fisch wird gesäubert, gewaschen, abgetrocknet. Mit Salz innen und außen eingerieben dann in das Ei tauchen und mit Mehl pauiren. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, den Fisch schön hellbraun auf beiden Seiten braten. Man gebe Buttersauce dazu.

No. 11. Aal blau zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Aal, 1½ Qt. Wasser,
6 Eßlöffel Essig, 10 Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter, 4 Nelken,
½ Zwiebel, in Scheiben,
½ Citrone, in Scheiben,
Salz, Wasser zum kochen.

Zubereitung: Der Aal wird getödtet, indem man den Kopf mit einem Tuch umwickelt, mit einem Küchenbeil derb einige Mal auf denselben schlägt; nachdem reibt man den Aal mit einer handvoll Salz von oben nach unten ab, wiederholt es so lange, bis der Aal blau ist. Dann zieht man den Aal ab, indem man am Kopfe einen Einschnitt macht, und zieht die Haut von oben bis unten ab, wobei man mit einem scharfen Messer etwas nachhelfen muß. Man schlägt den Aal in beliebig gleichmäßig lange Stücke, reinigt jedes einzelne Stück, indem man mit einem Stiel die Eingeweide herausstößt und die innere Haut entfernt, mit Salz ausreibt und wäscht. Das 1½ Qt. Wasser mit 4 Eßlöffeln Essig wird zum Kochen gebracht, die vorbereiteten Aalstücke damit gebrüht. Frisches Wasser läßt man heiß werden, 2 Eßlöffel Essig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Nelken, Zwiebeln und Citronenscheiben, Salz dazu, thut die Aalstücke ¼ Stunde darin langsam kochen lassen. Zwischen schönen, grünen Salatblättern den Fisch anrichten und mit Citronenscheiben noch garniren. Man reicht Kapern- oder Senf- oder Remouladensauce dazu. Dieser Fisch kann warm oder kalt servirt werden.

Besondere Bemerkung: Die Rester können zu Aspick oder Sülze verwendet werden. Die Aalbouillon und Aalhaut wird dazu mit verwendet. (Siehe Aspik, Aalaspik.)

Preparation: The fish is cleaned and washed. The water with all ingredients in it is brought to boil, the fish placed into it in a swimming position, cooked 10 minutes and served on a hot platter. A fish or egg gravy may be served with it.

No. 10. Fried Trout.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of trout, salt, flour,
1 beaten egg, ¼ lb. of butter.

Preparation: The fish is dressed, washed, dried, salted inside and outside, dipped into the beaten egg and then into flour. The butter is heated in a pan, the fish fried in it to a light brown color and a butter gravy served with it.

No. 11. Eel, Blue.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of eel, 1½ qts. of water,
6 tablespoonfuls of vinegar, 10 pepper-corns,
2 bay-leaves, 4 cloves, ½ sliced onion,
½ sliced lemon, salt, water for cooking.

Preparation: The eel is killed by wrapping the head into a cloth and giving it a few blows with a hatchet, then rub it with salt from head to tail until it looks blue. Skin the eel by making a cut in the skin around the head and pulling this down over the tail. Cut the fish into equal pieces and clean each one separately, pushing out the intestines and inner membrane and rubbing it with salt.

1½ qts. of water is brought to boil with 4 tablespoonfuls of vinegar and the eel scalded with it. Heat fresh water, 2 tablespoonfuls of vinegar, pepper-corns, bay-leaves, cloves, 1 onion, lemon slices and salt; in this water the eel is cooked slowly 15 minutes. The fish is then served on lettuce leaves and garnished with lemon slices. Capers, mustard or remoulade dressing is served with it. This fish is good eaten cold.

Remarks: The leavings of eel may be used to make head cheese. The eel broth and skin are utilized for it. See Head Cheese and Gelatines, No. 9, Eel in Jelly.

No. 12. Aal zu backen.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Aal,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Ei, verschlagen,
Mehl, zum Paniren,
¼ Pfd. Butter oder Fett, zum braten.

Zubereitung: Der Aal wird genau so vorbereitet wie in No. 11. Die Gräten aus den Stücken Aal gelöst. Die Stücke können 3—4 Zoll lang sein, mit Salz, ein wenig Pfeffer bestreut, mit verschlagenem Ei bestreichen, in Mehl paniren. Die Butter heiß werden lassen und die Aalstücke zu schöner Farbe backen. Man reicht eine holländische Sauce dazu.

No. 12. Baked Eel.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of eel, salt, 1 pinch of pepper,
1 beaten egg, flour for covering,
¼ lb. of butter or lard for frying.

Preparation: The eel is prepared as described in No. 11. The bones are taken out of the pieces, these may be 3 to 4 inches long, salt and pepper, roll in beaten egg and flour and bake in hot butter to a nice brown color.

A Dutch dressing may be served with it.

No. 13. Aal in Bier.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Aal, 3 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Qt. Weißbier,
½ Zwiebel, in Scheiben,
¼ Citrone, in Scheiben,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Nelke, ½ Lorbeerblatt.

Zubereitung: Der Aal wird vorbereitet nach No. 11. Aus den 3 Zoll langen Aalstücken werden die Gräten gelöst. Die drei Eßlöffel Butter verrührt man mit dem Mehl; das Bier zugießen, alle Gewürze dazu, Citronen- und Zwiebelscheiben auch. Die Sauce kochen lassen, die Aalstücke hinzuthun, dann 20 Minuten in der Sauce kochen lassen. Die weich gekochten Aalstücke auf heißer Platte anrichten, die Sauce sieben und darüber gießen. Die Sauce muß dick und recht wohlschmeckend sein.

Besondere Bemerkung: Sollte die Sauce nicht dick genug sein, so rühre noch ein wenig Mehl mit Wasser an und gieße es zur Sauce, lasse sie aber aufkochen.

No. 13. Eel in Beer.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of eel, 3 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
1 qt. white beer, ½ onion, sliced,
¼ lemon, sliced, salt, 1 pinch of pepper,
1 clove, ½ bay-leaf.

Preparation: The eel is prepared as in No. 11, the bones being removed from the pieces. The 3 tablespoonfuls of butter are stirred into the flour, the beer added and also all spices named and lemon and onion slices also. Cook this gravy and put in the pieces of eel to boil 20 minutes. Serve the eel on a hot platter, strain the gravy and pour it on. The dressing must be thick and very palatable.

Remarks: If the gravy is not thick enough mix some more flour with water, stir it in and let it boil.

No. 14. Aal als Frikassee mit Reisrand.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Aal, ⅛ Pfd. Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
1 Pint Sahne, Salz,
Saft einer Citrone.

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet nach No. 11; in 4 Zoll lange Stücke geschlagen, in kochendem Wasser mit Salz, 2 Eßlöffel Essig, ½ Zwiebel in Scheiben, 8 Pfefferkörnern, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt wird der Aal beinahe gar gekocht, dann die Stücke herausgenommen und in die Sauce gethan. Die Sauce wird zubereitet: Die Butter vergehen lassen, das Mehl dazu thun, mit der Sahne auffüllen, dieses recht glatt verrühren, Citronensaft und Salz da-

No. 14. Eel with Rice. (Fricassee).

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of eel, ⅛ lb. of butter, 2½ tablespoonfuls of flour,
1 pt. of cream, salt, juice from 1 lemon.

Preparation: The eel is prepared according to No. 11, cut into 4 inch pieces and cooked almost done in boiling water, salt, 2 tablespoonfuls of vinegar, ½ sliced onion, 8 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf. When almost done take out the pieces and put them into the gravy, which is prepared in the following way: Heat the butter, stir in the flour, add the cream and stir well until smooth, add

zu thun und aufkochen lassen. Die Aalstücke in die Sauce legen und noch 10 Minuten ziehen lassen. Aal und Sauce auf einer heißen Platte anrichten, gekochten Reis als Rand darum legen. Auf den Aal mit Sauce fein gehackte Petersilie streuen. Man kann die Petersilie auch schon vorher zu dem Frikassee thun und mit ziehen lassen.

Besondere Bemerkung: Sauce muß sämig sein und pikant schmecken.

No. 15. Kalte Aalroulade.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Aal,
4 hart gekochte, gewiegte Eier,
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie,
½ Eßlöffel gewiegte Zwiebel,
1 Eßlöffel gewiegte Kapern,
Saft einer Citrone,
1 Prise Salz und Pfeffer.

Zum Kochen:

2 Qt. Wasser,
10 Pfefferkörner, 3 Nelken,
1 Lorbeerblatt, ½ Zwiebel,
1 Stückchen gelbe Rübe,
1 Stückchen Petersilienwurzel,
1 Stückchen Selleriewurzel,
Salz.

Zubereitung: Der Aal wird getödtet und gehäutet nach No. 11. Kopf und Schwanz abgeschnitten. Der Aal wird nun am Rücken der Länge nach durchgeschnitten, Eingeweide und Gräten sorgfältig herauslösen. Der Aal wird in 2 Hälften der Länge und 2 Hälften der Breite nach getheilt, so daß es 4 Theile sind. Die Stücke werden gewaschen, getrocknet, mit Salz eingerieben. Die 4 hart gekochten Eier werden gewiegt, mit der gewiegten Petersilie, Zwiebel, Kapern, Citronensaft, 1 Prise Salz und Pfeffer zusammen rühren. Diese Füllung wird in gleiche Theile auf die Innenseite der 4 Aalstücke gestrichen. Die gefüllten Aalstücke werden fest zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden. Nach dem werden sie jedes in ein dünnes, ausgebrühtes, kleines Stück Tuch gebunden. Die 2 Qt. Wasser mit allen angegebenen Zuthaten und dem Schwanz, Kopf und Haut des Aals werden in kleine Stücke geschnitten und zu dem Wasser gethan und gekocht, ¼ Stunde. Die Aalbouillon muß man schmecken und ein wenig Essig zugießen. Die eingebundenen Aalrouladen werden ¾ Stunden langsam in dem Aalwasser gekocht. Die Aalrouladen läßt man in der Brühe ziemlich erkalten, nimmt sie heraus, legt sie zwischen 2 Platten. Nach einigen Stunden löst man das Tuch und Bindfaden ab, schneidet die Rouladen in feine Scheiben, welche man in grünen Salatblättern und hart gekochten Eiern anrichtet. Man kann sie auch mit

salt and lemon juice and let it simmer 10 minutes. Serve eel and dressing on one hot platter and place a rim of cooked rice around it. Then strew over the whole some fine minced parsley. If you wish you may add parsley to the eel before serving on platter and cook it in the dressing.

Remarks: The gravy must be smooth and savory.

No. 15. Cold Eel Roulade.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of eel, 4 hard boiled, chopped eggs,
1 tablespoonful of chopped parsley,
½ tablespoonful of chopped onion,
1 tablespoonful of chopped capers,
Juice from one lemon, salt, pepper.

For Cooking.

2 qts. of water, 10 pepper-corns, 3 cloves,
1 bay-leaf, ½ onion,
1 small piece of carrot,
1 small piece of parsley root,
1 small piece of celery root,
Salt.

Preparation: The eel is prepared as described in No. 11, its head and tail cut off and ripped open lengthwise; intestines and bones carefully taken out; then cut it in two crosswise, to make 4 pieces. These pieces are washed, dried and rubbed with salt. The four hard boiled eggs are chopped and mixed well with the chopped parsley, onion, capers, lemon juice, salt and pepper. This mass or stuffing is put inside of the four pieces of eel and these rolled up tightly and tied with string, then each tied up in a piece of white cloth. Into the 2 qts. of water put all given ingredients, head, tail and skin chopped up into small pieces and cook 15 minutes. This eel stock must be tasted as to seasoning, vinegar added and the prepared pieces of eel cooked in it slowly for 45 minutes. Let the whole cool off pretty well and place them between two platters. After a few hours take off the strings and cloth and cut them into thin slices which are served on green lettuce leaves and with hard boiled eggs. You may serve them

Pfeffergurken anrichten. Eine Mayonnaise- oder kalte Senfsauce reicht man dazu.

Besondere Bemerkung: Die Aalrouladenscheiben kann man in Aspik zubereiten. (Siehe Aspik, auch Sülze genannt, Abtheilung 9, No. 9.)

No. 16. Gespickter Hecht.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Fisch,
⅛ Pfd. Speck,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
¼ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint saure oder süße Sahne,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Eßlöffel Parmesankäse,
Saft von ½ Citrone,
1 Theelöffel Kapern.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ein kurzer Einschnitt in den Bauch gemacht und ausgenommen, dann gewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben. Die Haut vom Rücken abgezogen, indem man leichte Einschnitte an beiden Seiten desselben macht. Der Speck wird in feine Streifen geschnitten, der Rücken damit gespickt. Die Butter heiß werden lassen, in eine Pfanne den Fisch hineinsetzen, mit Mehl und geriebenem Parmesankäse bestreuen, mit der heißen Butter beträufeln und mit Citronensaft. ¼ Stunde im Bratofen braten lassen; in der Zeit öfters mit Butter behutsam beträufeln, damit das Mehl und Käse etwas auf dem Fisch bleibt und eine gelbe Kruste wird. Nach und nach die Sahne zugießen und die Kapern in die Sauce thun. Den Fisch noch ½ Stunde unter vielem Begießen langsam braten lassen. Auf einer heißen Platte anrichten. Die Sauce noch mit ½ Theelöffel Fleischextrakt färben; sollte die Sauce zu dünn sein, 1 Theelöffel Mehl mit etwas Sahne oder Milch verrühren, dann in die Sauce thun, aufkochen und sieben. Die Sauce zu dem Fisch reichen. Der Fisch kann mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt werden, auch Sauerkraut eignet sich gut dazu.

No. 17. Gespickter gefüllter Hecht.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Fisch,
⅛ Pfd. Speck,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
¼ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Pint saure oder süße Sahne,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Eßlöffel Parmesankäse,
½ Citrone, den Saft davon,
1 Theelöffel Kapern.

also with pickles and mayonnaise or mustard dressing.

Remarks: These eel roulades may be made into head cheese. See Chapter Nine, No. 9.

No. 16. Larded Pickerel.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, ⅛ lb. of bacon,
Salt, 1 pinch of pepper, ¼ lb. of butter,
1 tablespoonful of flour,
¾ pt. sweet or sour cream,
½ teaspoonful of meat extract,
1 tablespoonful of Parmesan cheese.
Juice of ½ lemon, 1 teaspoonful of capers.

Preparation: The fish is dressed, washed, dried and rubbed with salt inside and outside. The back is skinned by slitting the sides and pulling the skin off. The back is then larded with bacon strips. The butter is heated in a pan and the fish placed into it in a swimming position and strewn with flour and grated Parmesan cheese. The hot butter is dripped on, also the lemon juice and the fish put into the oven to bake 15 minutes. During this time baste with the butter carefully so the flour and cheese make a crust on the fish. Gradually pour in the cream and capers, and bake the fish in this dressing for ½ hour, basting it often. Serve on a hot platter. Color the gravy with the meat extract and if it is too thin add 1 teaspoonful of flour, mixed with cream or milk, cook and strain. The gravy is served with the fish, also potatoes and macaroni or sauerkraut.

No. 17. Larded and Stuffed Pickerel.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, ⅛ lb. of bacon,
Salt, pepper, ¼ lb. of butter,
1 tablespoonful of flour, 1 pt. sour or sweet cream,
½ teaspoonful of meat extract,
1 tablespoonful of Parmesan cheese,
Juice from ½ lemon, 1 teaspoonful of capers.

Füllung:

1 Pint-Kanne Champignons,
2 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse süße Sahne,
1 Prise Salz, und Pfeffer.

Zubereitung: Die Vorbereitung des Hechtes ist dieselbe wie in No. 16. Ist der Fisch gut ausgenommen und gewaschen, mit etwas Salz ausgerieben, so wird der Fisch gefüllt. Die Champignons werden gehackt, aber nicht so fein, mit der Butter warm gemacht, das Mehl darüber gestreut. 1 Prise Salz und Pfeffer dazu, mit der Sahne aufgefüllt, ein wenig durchkochen lassen, in den sauberen Fisch füllen und den Bauch zunähen. Der gefüllte Fisch wird mit feinen Speckstreifen gespickt und genau so gebraten und die Sauce so gerichtet, wie in No. 16.

No. 18. Gespickter Sander oder gespickter, gefüllter Sander.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung und Zuthaten sind genau dieselben wie bei dem Hecht. (Siehe gespickten Hecht, No. 16. Siehe gefüllten gespickten Hecht, No. 17.)

No. 19. Fischfrikassee von Hecht oder Weißfisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Hecht oder Weißfisch, 3½ Pfd.,
⅛ Pfd. Speck, zum spicken,
¼ Pfd. Butter,
1 Tasse Sahne.

Zum Frikassee:

18 Stück Krebse, 2½ Qt. Salzwasser,
1½ Pfd. Kalbsmilch,
½ Citrone, der Saft davon,
Etwas Salz und Pfeffer,
⅛ Pfd. Butter, 20 Stück Champignons,
10 Stück Trüffeln, geschält,
2 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Citronensaft.

Zubereitung: Der Hecht oder Weißfisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Die Haut wird vom Rücken gelöst, dann derselbe fein gespickt. In eine Pfanne schwimmartig gesetzt, mit Salz bestreut, ¼ Pfd. Butter und 1 Tasse Sahne hinzu gießen, 1 Stunde langsam zu goldgelber Farbe gebraten. In der Zeit kocht man die 18 Krebse in Salzwasser weich, welches ¾ Stunden nimmt; sie dürfen nicht kochen, blos ziehen. Von den weich gekochten Krebsen nimmt man 8 und bricht das Fleisch aus, die anderen 10 Krebse läßt man ganz. Die Kalbsmilch wird mit kochendem Wasser gebrüht, dann die Haut entfernt, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut und

The Stuffing.

1 pt. can of champignons,
2 tablespoonfuls of butter,
1 tablespoonful of flour,
½ cup of sweet cream, salt, pepper

Preparation: The preparation is the same as given in No. 16. The filling or stuffing is made from chopped champignons mixed with warm butter, salt, pepper, filled up with cream, cooked and stuffed into the fish which is sewed up The fish is then larded and cooked according to directions in No. 16. The gravy is also prepared as in No. 16.

No. 18. Stuffed and Larded Pike.

Quantity for 6 People.

The preparation and ingredients are the same as given under No. 16 and No. 17.

No. 19. Fish Fricassee from Pickerel or Whitefish.

Quantity for 6 People.

1 pickerel or whitefish, 3½ lbs.,
⅛ lb. of bacon for larding, ¼ lb. of butter,
1 cup of cream.

For the Fricassee.

18 crabs, 2½ qts. of salt water,
1½ lbs. veal sweetbreads.
Juice from ½ lemon, salt, pepper,
⅛ lb. of butter, 20 champignons,
10 peeled truffles, 2 tablespoonfuls of butter,
1 tablespoonful of lemon juice.

Preparation: The fish is dressed, washed, dried, the skin taken off the back and this larded with bacon. Then it is put into a pan with ¼ lb. of butter, salt, 1 cup of cream and fried slowly for 1 hour. During this time simmer the 18 crawfish or crabs in salt water for 45 minutes. From eight crabs take out the meat and leave the other ten whole.

The veal sweetbreads are scalded, the membrane removed, salted and peppered, the lemon juice dripped on, then dredged with flour and fried in ⅛ lb. of butter to a nice brown color. The sweet-

mit 1 Eßlöffel Citronensaft beträufelt, in etwas Mehl leicht panirt, in dem 1/8 Pfd. Butter zu goldgelber Farbe gebraten. Die gebratene Kalbsmilch wird in zierliche Stücke geschnitten. Die Champignons werden in 1 Eßlöffel Butter heiß gemacht, 1 Theelöffel Citronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 2 Eßlöffel Sahne hinzufügen. Die Trüffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit ½ Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffeln Bouillon, 1 Prise Salz gar gedämpft. Das ausgebrochene Krebsfleisch wird fein geschnitten, 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl wird zusammen gerührt, dann mit ein wenig Sahne auffüllen, die Sauce durchkochen lassen; etwas Citronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, das Krebsfleisch und 1 Eigelb dazu, kalt werden lassen, kleine Klöße davon formen, in heißem Fett backen. Der Teig für die Klößchen muß dick sein; man probirt erst eins, sollte es nicht halten, thue noch ein wenig Mehl hinzu. Diese kleinen Gerichte muß man verfertigen während der Bratenzeit des Fisches. Was fertig ist, muß man in heißem Wasser warm stellen. Der gebratene Fisch wird auf heißer Platte vorsichtig schwimmartig angerichtet. 3 heiße Krebse auf dem Rücken des Fisches, die anderen 7 vertheilt man auf beiden Seiten desselben. Die gebratenen Kalbsmilchstücke werden auch um den Fisch gelegt und mit den Trüffeln und Champignons garnirt. Die Fischklöße zierlich, ebenfalls um den Fisch gelegt, aber alles recht heiß. Die Platte stellt man einen Augenblick heiß und verfertigt die Sauce. In die Bratenbutter der Kalbsmilch thut man 1 Eßlöffel Mehl, gießt etwas Bouillon oder Wasser hinzu, thut die Sauce in die Pfanne, worin der Fisch gebraten ist, läßt die Sauce nun 2 Minuten durchkochen, schmeckt und siebt sie, muß seimig sein. Die Sauce nebenbei reichen zum Fisch.

Besondere Bemerkung: Es ist ein feines Zwischengericht bei Gesellschaften. Ausgestochene Kartoffeln und grünen Salat reicht man dazu.

breads are cut into nice pieces. The champignons are heated in 1 tablespoonful of butter, lemon juice, salt, pepper, 2 tablespoonfuls of cream added. The truffles are peeled and sliced and set to draw with ½ tablespoonful of butter, 3 tablespoonfuls of bouillon, 1 pinch of salt. The crab meat from the 8 crabs is chopped fine and stirred with 1 tablespoonful of butter, 1½ tablespoonfuls of flour, add the cream and boil. The lemon juice, salt, pepper, crab meat, 1 yolk of egg, stirred in and set to cool. Small dumplings are formed from this mass and fried in hot lard. The batter for the dumplings must be thick, try one first and if it does not stay intact add more flour. These small dishes must be prepared while the fish is cooking. That which is done must be kept hot in hot water. The fish well done is served on a hot platter in a swimming position, three crabs are placed on the fish's back, the other seven along its sides. The pieces of sweetbread are also arranged around the fish and the champignons and truffles, as well as the fish dumplings. All must be very hot and kept so until the gravy is done.

The Gravy: Into the butter in which the sweetbreads were fried stir some flour and fill up with bouillon or water, pour it into the pan in which the fish was fried and cook for 2 minutes, taste and strain. It must be smooth and be served with the fish.

Remarks: This is a fine side dish for parties. Rounded potatoes and green lettuce are served with it.

No. 20. Hecht mit Tomatensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Hecht, oder
Weiß- oder Schellfisch,
Gut 1/8 Pfd. Butter,
Salz, 1 Bogen Papier.

Sauce:

1/8 Pfd. Butter, 1/8 Pfd. Schinken,
6 Tomaten, 3 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Sahne,
2 Eßlöffel Parmesankäse,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Pint Bouillon.

No. 20. Pickerel with Tomato Sauce.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of pickerel, white fish or cod fish,
1/8 lb. of butter, good measure.
Salt, 1 sheet of paper.

Gravy.

1/8 lb. of butter, 1/8 lb. of ham, 6 tomatoes,
3 tablespoonfuls of flour, ½ pt. of cream,
2 tablespoonfuls of Parmesan cheese.
Salt, pinch of pepper, ½ pt. bouillon.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, in eine Pfanne schwimmartig gesetzt und mit einem Butterpapier leicht bedeckt. Mit dem ⅛ Pfd. heller, heißer Butter begießen, in den Ofen stellen und weich dämpfen lassen, aber öfters begießen. Man rechnet ungefähr 1 Stunde zum Gardämpfen. Die Sauce wird in der Zeit zubereitet. Der Schinken wird in kleine Stückchen geschnitten, in der Butter mit den fein geschnittenen Zwiebeln und dampft ihn hellgelb, das Mehl dazu, mit der Bouillon und Sahne auffüllen, Salz, 1 Prise Pfeffer, Parmesankäse. Die Tomaten in Stückchen schneiden, auch dazu. Die Sauce langsam kochen lassen, bis sie dick ist. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, noch einmal heiß machen und schmecken. Der Fisch muß schwimmartig angerichtet werden, mit der Sauce, welche sehr dick sein muß, bestreichen. Der Fisch muß schön rosa aussehen. Den Rest der Sauce reicht man nebenbei.

Preparation: The fish is dressed, washed, dried, salted, placed into a pan and lightly covered with a buttered paper. Then the hot butter is poured on it and it is cooked in oven well done, basting it often, for about one hour. In the meantime the gravy is prepared thus: The ham is cut into small pieces and fried light yellow in the butter, with onion slices and flour, then filled up with bouillon and cream, seasoning it with salt, pepper and Parmesan cheese, also put in the sliced or chopped tomatoes, cook until pretty thick. Strain the gravy, taste it and heat it again. The fish, which must be a nice pink color, is brushed with the thick gravy and served in a swimming position. The rest of the gravy may be served separately.

No. 21. Hecht- oder Dorsch-Salat.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1¾ Pfd. Hecht oder Dorsch,
- 2 Eßlöffel Butter,
- 1 Eßlöffel Mehl, knapp,
- 1 kleine Zwiebel,
- 1 Pint dicke Sahne,
- 2 Eigelb,
- 1 Theelöffel Senf,
- 2 Eßlöffel Essig,
- 1 Eßlöffel Salatöl,
- Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
- 1 Eßlöffel Kapern.

Zubereitung: Der gekochte Fisch wird in schöne Stückchen geschnitten. Die Butter läßt man zerlaufen, die Zwiebel schälen, ganz in der Butter hellgelb werden lassen, ja nicht braun herausnehmen. In die Butter das Mehl thun, mit der Sahne gleich auffüllen, 5 Minuten kochen lassen, mit den 2 Eigelb abrühren, darf nicht mehr kochen. Die Sauce kalt werden lassen, Senf, Salz, Pfeffer, Kapern, Essig, Salatöl dazu rühren. Die Sauce über den Fisch gießen.

No. 21. Pickerel or Codfish Salad.

Quantity for 6 People.

- 1¾ lbs. of pickerel or codfish, 2 tablespoonfuls of butter,
- 1 scant tablespoonful of flour, 1 small onion,
- 1 pt. thick cream, 2 yolks of eggs,
- 1 teaspoonful of mustard, 2 tablespoonfuls of vinegar,
- 1 tablespoonful of salad oil, salt,
- 1 pinch of white pepper, 1 tablespoonful of capers.

Preparation: The boiled fish is cut up into nice pieces. The butter is melted, the peeled whole onion fried light yellow in it, then taken out. Stir in the flour, add the cream and cook 5 minutes. The yolk of egg is stirred in, but the gravy must not cook any more, cool it and season with salt, mustard, pepper, capers, vinegar and salad oil. Pour the gravy over the fish.

No. 22. Rothzunge zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3½ Pfd. Rothzunge, Salz,
- 1 verschlagenes Ei, etwas Mehl,
- 1 Tasse fein gemahlene Crackers,
- ¼ Pfd. Butter.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gut abgetrocknet, ein wenig mit Salz eingerieben. Der Fisch wird mit Mehl bestreut, in verschlagenes Ei getaucht und in gemahlenen Crackers panirt. Die Butter läßt man heiß werden,

No. 22. Baked Red Snapper.

Quantity for 6 People.

- 3½ lbs. of red snapper, salt,
- 1 beaten egg, some flour,
- 1 cup of rolled crackers, ¼ lb. of butter.

Preparation: The fish is dressed, washed, dried and rubbed with a little salt. It is then strewn with flour, dipped into the beaten egg and cracker

den Fisch damit begießen, auf beiden Seiten hellbraun braten im Bratofen. ½ Stunde Zeit für Garsein des Fisches. Man gibt eine Petersiliensauce dazu.

crumbs. The butter is heated and put on the fish, then baked in oven for ½ hour until a nice brown. Serve a parsley gravy with it.

No. 23. Hecht oder Weißfisch mit Sauerkraut.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. gekochten Hecht oder Weißfich,
1 Pfd. gekochtes Sauerkraut,
1 Ei, 1 großes Stück Butter,
¾ Pint Sahne, etwas Salz.

Zubereitung: Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen, mit einer Schicht Sauerkraut belegt, dann eine Schicht Fisch. Der Fisch muß von den Gräten befreit sein und in Stücke geschnitten. Man theilt Sauerkraut in 3 Schichten, den Fisch in 2 Schichten. Ist die Form belegt mit Sauerkraut und Fisch, so gießt man die Sahne, welche mit etwas Salz geschlagen ist, darüber. Die Form mit Butter beträufeln, ¾ Stunden im Backofen backen.

No. 23. Pickerel or Whitefish with Sauerkraut.

Quantity for 6 People.

1 lb. boiled pickerel or whitefish,
1 lb. boiled sauerkraut,
1 egg, 1 large piece of butter,
¾ pt. of cream, some salt.

Preparation: A bread tin is buttered and filled with layers of sauerkraut and fish alternating. The bones must have been removed and the fish cut into nice pieces. There should be 3 layers of sauerkraut and 2 layers of fish. After the tin is filled, stir the cream with some salt and pour over the whole. Put a little butter on top and bake in oven for 45 minutes.

No. 24. Steinbutt zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Fisch,
½ Qt. Weinessig, Salz.

Zubereitung: Der Steinbutt wird ausgenommen durch einen Querschnitt auf der schwarzen Seite unter dem Kiemendeckel; auf beiden Seiten tüchtig mit Salz abreiben, so daß aller Schleim entfernt wird; nachdem er gewaschen ist, übergießt man ihn mit ½ Qt. Essig und läßt ihn ½ Stunde liegen. Auf der schwarzen Seite wird mit einem scharfen Messer, dem Rückgrat entlang, ein wenig eingeschnitten, auf der weißen Seite mit einem spitzen Messer öfter in die Haut gestochen. Die Vorsicht muß man gebrauchen, damit die Haut beim Kochen nicht springt. Flossen und Schwanz werden gestutzt. In den Fychkessel thut man reichlich Salzwasser, legt den Fisch hinein, weiße Seite nach oben, läßt ihn zum Kochen kommen, 5 Minuten langsam kochen und ½ Stunde ziehen lassen; den Kessel nicht zudecken. Beim Anrichten muß man sehr vorsichtig sein, die weiße Seite nach oben. Die Fischplatte kann man mit verschiedenen Salatarten umkränzen, sowie Gurkensalat, Kopfsalat oder Endiviensalat. Den Fisch mit Citronenscheiben belegen oder kleinen, gekochten Krebsen. Eine Buttersauce oder geschlagene Butter reicht man dazu und ausgestochene Kartoffeln.

No. 24. Boiled Turbot.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, ½ qt. of wine vinegar, salt.

Preparation: The turbot is drawn by making a cut across the dark side below the gills, then rub it with salt until all slime is gone. After washing it, pour ½ qt. of vinegar on and let it stand for ½ hour. Run the knife along the spine on the black side and slit the white side in several places to prevent the skin from bursting while cooking. Fins and tail are shortened. Put plenty of salt water into the fish kettle, put the fish in, white side up, and cook slowly for 5 minutes, then set aside to simmer for ½ hour. Do not cover up the kettle. When serving the white side should be up and garnish the platter with any kind of lettuce or salad i. e., cucumber salad, head lettuce or endive. Place lemon slices on the fish or small boiled crabs. Serve with a butter gravy or creamed butter and rounded potatoes.

No. 25. Frikassee von Steinbutt.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Fischreſter, 1 kleine Kalbszunge,
½ Pint Champignons,
1 Eßlöffel Kapern,
3 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Sahne oder Milch,
½ Citrone, den Saft davon,
Salz, 1 Priſe Pfeffer,
½ Pint Bouillon,
2 Eßlöffel Parmeſankäſe.

Zubereitung: Der Fiſch wird in große Stücke geſchnitten. Eine Backform mit Butter ausgeſtrichen, die Fiſchſtücke hineingelegt. Die 3 Eßlöffel Butter läßt man verlaufen, mit den 2 Eßlöffeln Mehl verrühren, mit der Sahne und Champignonwaſſer, etwas Bouillon auffüllen. Man kann Bouillon auch weglaſſen und nur Sahne gebrauchen. Die Sauce aufkochen laſſen, muß ſchön ſeimig ſein. Citronenſaft, Salz, Pfeffer, geſchnittene Champignons, Kapern in die Sauce thun. Von der Zunge, welche man vorher weich kocht, die Haut ablöſen, die Zunge in feine Scheiben ſchneiden, ebenfalls in die Sauce, noch 1 Minute durchkochen und ſchmecken. Dieſes Zungenfrikaſſee über den Fiſch thun, mit dem Parmeſankäſe beſtreuen und mit etwas Butter beträufeln. Die Form auf ein Gefäß ſtellen, worin etwas Waſſer iſt; im Backofen zu ſchöner Farbe backen.

No. 25. Turbot Fricassee.

Quantity for 6 People.

1 lb. of fish leavings, a small calf's tongue,
½ pt. of champignons, 1 tablespoonful of capers,
3 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. of cream or milk,
Juice from ½ lemon, salt, pepper,
½ pt. of bouillon, 2 tablespoonfuls of Parmesan cheese.

Preparation: The fish is cut into large pieces. A tin is buttered and the pieces of fish placed in. 3 tablespoonfuls of heated butter, stirred with 2 tablespoonfuls of flour, add the cream, champignon water and bouillon. The latter may be omitted. Cook the gravy until it is smooth and add the lemon juice, salt, pepper, chopped champignons and capers.

The tongue which has been boiled is skinned and sliced and put into the gravy, then boiled a few minutes and tasted as to seasoning. Pour this gravy over the fish, strew with Parmesan cheese and drip on some butter. Place the tin into a dish with water and bake in oven to a nice color.

No. 26. Rotzunge zu kochen.

Zuthaten für 6 Perſonen.

3½ Pfd. Fiſch, Salz,
10 Pfefferkörner,
4 Nelken, 2 Lorbeerblätter,
½ Zwiebel, in Scheiben,
½ Citrone, in Scheiben, Waſſer.

Zubereitung: Der Fiſch wird geſchuppt, ausgenommen, gewaſchen. Genügend Waſſer, damit der Fiſch beinahe bedeckt iſt, zum Kochen kommen laſſen, alle angegebenen Zuthaten dazu, den Fiſch hineinlegen, ſchwimmartig, einmal aufkochen laſſen, ½ Stunde, dann ziehen laſſen. Den Fiſch anrichten, mit Peterſilie und Citronenſcheiben garniren. Man reicht eine Butterſauce, vermiſcht mit fein gehackter Peterſilie, oder eine Eierſauce dazu.

No. 26. Boiled Red Snapper.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, salt, 10 pepper-corns, 4 cloves,
2 bay-leaves, ½ onion, sliced, ½ lemon, sliced,
Water.

Preparation: The fish is dressed, washed and put in a swimming position, into water enough to cover it and brought to boil. All given ingredients are added and after boiling up once, set aside to simmer ½ hour. Garnish with lemon slices and parsley. Serve the fish with a butter gravy mixed with fine chopped parsley or an egg dressing.

No. 27. Rothzunge mit einer pikanten Rothweinſauce.

Zuthaten für 6 Perſonen.

Die Zuthaten und Zubereitung ſind genau dieſelben wie in No. 3. (Siehe No. 3, Zubereitung der verſchiedenen Fiſcharten.)

No. 27. Red Snapper with Red Wine Dressing.

Quantity for 6 People.

The preparation and ingredients are the same as given under No. 3.

No. 28. Stinte zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Stinte,
Salz,
1 Ei,
2 Eßlöffel Milch,
Mehl,
½ Pfd. Butter, zum braten.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz gut eingerieben, 1½ Stunde liegen gelassen; leicht abgewaschen. Das Ei mit der Milch verschlagen, den Fisch damit bestreichen, in Mehl paniren. Die Butter heiß werden lassen, den Fisch in der Butter zu schöner Farbe braten im Ofen. Beim Anrichten des Fisches gießt man die Bratenbutter darüber.

No. 28. Fried Smelt or Sparling.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of sparling,
Salt,
1 egg,
2 tablespoonfuls of milk,
Flour,
½ lb. of butter for frying.

Preparation: The fish is dressed, washed, rubbed with salt and left standing for 1½ hours. Then the salt is washed off a little. Beat the egg with the milk, brush the fish with it and dip it into the flour. Heat the butter and bake the fish in it in the oven to a nice brown color.

When served pour the frying butter on.

No. 29. Filet von Weißfisch, Seezunge, Kabeljau und Schellfisch mit Sauce.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Fisch, ¼ Pfd. Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
Saft von 1 Citrone.

Fischbouillon zu kochen:

Gräten, Haut,
4 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
2 Citronenscheiben,
½ Zwiebel, 1½ Qt. Wasser, Salz.

Zubereitung: Der Fisch wird abgezogen, entgrätet und in gleichmäßige Filets geschnitten. Die Filets werden mit etwas Salz bestreut, ½ Stunde liegen lassen. In der Zeit kocht man die Fischbouillon: Gräten, Haut werden mit 1½ Qt. Wasser zum Kochen gebracht, Pfefferkörner, Nelken, Citronenscheiben, Zwiebelscheiben und Salz dazu, es kochen lassen, bis zu ¾ Qt. Man streicht eine Pfanne mit Butter aus, thut die Fischfilets hineinlegen, mit 1 Prise Pfeffer bestreuen, mit Citronensaft beträufeln, ¼ Pfd. Butter in Stückchen darauf legen und mit ½ Tasse Fischbouillon übergießen. Die Pfanne muß bedeckt werden; läßt den Fisch 25 Minuten im Ofen schmoren. Die geschmorten Fischfilets richtet man sauber auf einer heißen Platte an, den Bratensaft darüber gießen. Man gibt eine holländische Sauce dazu, wozu man die Fischbouillon gebraucht. (Siehe nach den Saucen, holländische Sauce.)

No. 29. Fillet of Shellfish, Whitefish, Cabeljou, Sole, with Dressing.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, ¼ lb. of butter, salt, pepper,
Juice from 1 lemon.

Fish Bouillon.

Bones, skin, 4 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf,
2 slices of lemon, ½ onion, 1½ qts. water, salt.

Preparation: The fish is dressed, washed, the bones all removed and cut into equal fillets. These are salted a little and left with the salt ½ hour.

During this time prepare the fish bouillon. The bones and skin are brought to boil in 1½ qts. of water to which the pepper-corns, cloves, lemon and onion slices and salt have been added and then cooked until the water has boiled down to ¾ qt. Then put the fish fillets into a buttered pan, season with 1 pinch of pepper, lemon juice, the ¼ lb. of butter placed on in pieces and ½ cupful of the fish bouillon poured over them.

The pan must be covered and the fish stewed in the oven for 25 minutes, then served on a hot platter, the drippings poured over. A Dutch gravy is served with it and the bouillon used for that. See gravies or dresings, Dutch Dressing.

No. 30. Gebratene Makrelen.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Makrelen, Salz,
1 Ei, 2 Eßlöffel Milch, Mehl,
½ Pfd. Butter, zum braten.

Zubereitung: Die Makrelen werden gut gesäubert, der Kopf abgeschlagen, der Fisch der Länge nach in 2 Hälften gespalten, die Gräten daraus gelöst, die Filets mit Salz einreiben, 1 Stunde liegen lassen, dann ein wenig abwaschen, abtrocknen, das Ei mit Milch verschlagen, die Filets damit bestreichen, dann in Mehl paniren. Die Butter heiß werden lassen, die Filets auf beiden Seiten zu schöner Farbe braten, in 10—15 Minuten. Auf heißer Platte sauber anrichten, die Bratenbutter darüber, mit Citronenscheiben und Petersilie garniren. Ist nicht genügend Bratenfischbutter, so reiche man noch extra eine Sauce: Heiße Butter mit fein gehackter Petersilie.

No. 30. Fried Mackerel.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of mackerel, salt, 1 egg, 2 tablespoonfuls of milk,
Flour, ½ lb. of butter for frying.

Preparation: The mackerel is well cleaned, the head chopped off and the fish split open lengthwise. The bones are all taken out, the fillets rubbed with salt and let stand for 1 hour. Then it is washed a little, dried, dipped into the egg beaten with milk and into flour. The butter is heated and the fillets are baked in it to a nice color for about 10 to 15 minutes. Serve on a hot platter, pour the frying butter on and garnish with lemon slices and parsley. If there is not enough butter make an extra gravy of drawn butter mixed with chopped parsley.

No. 31. Gerollte gefüllte Fischfilets von Weißfisch, Hecht, Kabeljau, Schellfisch und Heilbutte.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Fisch,
1½ Milchbrod, in Milch eingeweicht,
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie,
½ Eßlöffel gewiegte Zwiebeln,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer,
3 Eier, ⅛ Pfd. Butter.

Zum Schmoren des Fisches:

½ Pint Weißwein, 1 Unze Butter,
6 Pfefferkörner,
¼ Zwiebel, 2 Citronenscheiben,
3 Eßlöffel Citronensaft.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Fischsauce, 3 Eigelb.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, die Haut abgezogen, der Fisch der Länge nach gespalten, die Gräten ausgelöst. Nach diesem wird der Fisch in 6 Zoll lange und 3 Zoll breite Stücke geschnitten. Die Abfälle des Fisches, welche durch das gerade Schneiden der Stücke gewonnen werden, und das Abschaben der Gräten. Die Fischabfälle müssen gut ¼ Pfd. sein, werden fein gehackt. Von 2 Eiern macht man Rührei. Das ⅛ Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt; das eingeweichte, ausgedrückte Milchbrod, welches sehr trocken sein muß, dazu gerührt, den fein gehackten Fischabfall ebenfalls dazu, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie und Rührei, Zwiebel, 1 Prise Salz und Pfeffer; dieses alles dazu rühren. Die ganze Masse noch-

No. 31. Rolled, Stuffed Fish Fillets.

Made from whitefish, pickerel, cabeljou, shellfish, halibut.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of fish, 1½ rolls, soaked in milk,
1 tablespoonful of chopped parsley,
½ tablespoonful of chopped onion,
1 pinch of salt, 1 of pepper,
3 eggs, ⅛ lb. of butter.

For Stew.

½ pt. of white wine, $^{1}/_{16}$ lb. of butter,
6 pepper-corns, ¼ onion, 2 lemon slices,
3 tablespoonfuls of lemon juice.

The Gravy.

⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
¾ pt. of fish gravy, 3 yolks of eggs.

Preparation: The fish is dressed, washed, skinned, split open lengthwise and the bones taken out, then it is cut into pieces 6 inches long and 3 inches wide. The scrapings and leavings must be fully ¼ lb. and are chopped fine. From 2 eggs make scrambled eggs. Cream the ⅛ lb. of butter and mix it well with the soaked roll, chopped fish, 1 tablespoonful of parsley, scrambled egg, onion, salt, pepper. Press the whole mass thru a sieve and stir in another egg. This stuffing must taste very tart or piquant and is spread evenly on the

mals durch ein Sieb streichen, noch 1 Ei dazu rühren. Diese Farce muß recht pikant schmecken, und wird gleichmäßig auf die Filets gestrichen. Man rollt die gefüllten Filets zusammen, umbindet sie mit weißem Bindfaden, legt sie in eine Backform, begießt sie mit ½ Qt. Wasser, ½ Pint Weißwein, gibt 6 Pfefferkörner, ¼ Zwiebel, 2 Citronenscheiben und 3 Eßlöffel Citronensaft und etwas Salz dazu. Die 1 Unze Butter schneidet man in Stückchen, legt sie auf die fertigbereitete Form, bedeckt diese mit einem gebutterten Papier. ½ Stunde wird der Fisch im Ofen geschmort.

Die Sauce ist: Das ⅛ Pfd. Butter wird mit den 2 Eßlöffeln Mehl verrührt. Nachdem die Fischrollen gar sind, richtet man sie schön auf heißer Platte an. Die Sauce wird gesiebt, und die Butter, die mit Mehl verrührt ist, aufgefüllt, damit durchkochen lassen, mit 3 Eigelb die Sauce abrühren. Zu den gefüllten Fischrollen mit serviren.

fish fillets. Then roll each one up and tie it with a white string, place them into a baking tin, pour on ½ qt. of water, ½ pt. of white wine, add 6 pepper-corns, ¼ onion, 2 slices of lemon, 3 tablespoonfuls of lemon juice and salt. The 1/16 lb. of butter cut into pieces and put them on the fish, then cover the pan with a buttered paper and bake in oven ½ hour. Serve on a hot platter.

The gravy or dressing is prepared by mixing ⅛ lb. of butter with 2 tablespoonfuls of flour, add the strained broth from the fillets, cook and stir in 3 yolks of eggs, strain and serve with the fish fillets.

No. 32. Stockfisch zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Stockfisch, ⅛ Pfd. Soda,
4 Qt. Wasser, 2 Zwiebeln, Salz.

Zubereitung: Der Stockfisch muß tüchtig geklopft werden und 36 Stunden in Wasser, das man alle 12 Stunden wechselt, gelegt werden, wobei man jedes mal 1 Theelöffel Soda zugibt.

Nach diesem Verfahren zieht man den Fisch ab, schneidet ihn in beliebige Stücke, thut ihn in kochendes Wasser, thut Salz, 2 Zwiebeln in Scheiben dazu, läßt den Fisch ¾ Stunden ziehen, richtet ihn an, gibt braune Butter oder Mostrichsauce dazu.

No. 32. Boiled Codfish.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of codfish, ⅛ lb. of soda.
4 qts. of water, 2 onions, salt.

Preparation: The fish is well pounded, and put into water for 36 hours, changing it every 12 hours and adding a teaspoonful of soda at every change. After that, skin the fish and cut it into pieces, place it into boiling water with the given salt, and 2 sliced onions, and let it simmer for 45 minutes. Serve it with drawn butter or mustard gravy.

No. 33. Ragout vom Stockfisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Stockfisch, gekochten,
⅛ Pfd. Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon,
½ Zwiebel,
6 Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter, etwas Salz,
1 kleine Tasse Kräuteressig.

Zubereitung: Der gekochte Stockfisch, welcher übrig geblieben ist, wird in Würfel geschnitten. Das ⅛ Pfd. Butter läßt man braun werden, gibt die 2 Eßlöffel Mehl dazu, mit Bouillon auffüllen. Essig, Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, dies alles dazu thun, die Sauce ½ Stunde langsam kochen lassen, sieben und schmecken. Den geschnittenen Fisch hinzu thun, heiß werden, aber nicht kochen lassen. Auf heißer Platte anrichten. Kartoffeln dazu reichen.

No. 33. Codfish Ragout.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of boiled codfish, ⅛ lb. of butter.
2 tablespoonfuls of flour, ¾ pt. of bouillon.
½ onion, 6 pepper-corns, 2 bay-leaves, salt,
A small cup of herb vinegar.

Preparation: The leavings of codfish are cut fine. The ⅛ lb. of butter is browned, 2 tablespoonfuls of flour stirred in, add the bouillon and season with vinegar, onion, pepper-corns and bay-leaves.

The gravy is cooked slowly ½ hour, seasoned and strained. Add the fish, reheat but do not boil and serve on a hot platter with potatoes.

No. 34. Seezunge zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Seezunge,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
1 Ei, 2 Eßlöffel Milch,
Etwas Mehl,
1 Tasse geriebene Semmeln,
Saft von 1 Citrone,
1 Zwiebel, in dünnen Scheiben,
¼ Pfd. Butter, zum braten.

Zubereitung: Die Haut zieht man dem Fische ab, indem man am Schwanze die Haut löst mit einem scharfen Messer, es darf kein Fleisch an der Haut sein. Ist dieses gethan, so hält man mit einer Hand den Schwanz fest, mit der anderen Hand erfaßt man das Stückchen Haut und zieht mit einem Ruck die ganze schwarze Haut der Seezunge ab. Die weiße Seite enthäutet man ebenso. Die Schwanz- und Seitenflossen schneidet man etwas kürzer, und die Zunge wird in beliebige Stücke geschnitten. Jedes Stück wird nun gut gesäubert, dann mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Citronensaft beträufelt und mit fein geschnittenen Zwiebeln belegt, zugedeckt, 1½—2 Stunden ziehen lassen. ½ Stunde ehe man sie zum Tische geben will, trocknet man die Fischstücke ab, thut sie mit Mehl bestreuen, mit dem Ei, welches man mit 2 Eßlöffeln Milch und etwas Salz verrührt, bestreichen, und dann in feinen Semmelkrumen paniren. Die Butter läßt man sehr heiß werden und bratet die Fischstücke zu schöner hellbrauner Farbe. Auf heißer Platte richtet man sie schuppenartig an, panirt sie mit Citronenscheiben und Petersilie. Man reicht braune Butter dazu, wozu man die Bratenbutter mit verwenden kann.

No. 34. Fried Sole.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, salt, white pepper,
1 egg, 2 tablespoonfuls of milk,
Some flour, 1 cup grated rolls,
Juice of 1 lemon, 1 onion sliced thin,
¼ lb. of butter for frying.

Preparation: Skin the fish by running a sharp knife around the tail; loosen the skin from the meat and pull downward over the head. The white side is treated the same way, the tail and fins are shortened and the fish cut into convenient pieces. Every piece is cleaned well, salted and peppered, the lemon juice dripped on, the slices of onion placed on top, the pot covered up and the fish left in it to simmer 1½ to 2 hours. ½ hour before serving each piece is dried, dredged with flour and dipped into the egg beaten with the milk and salt and then into roll crumbs.

The butter is heated and in it the pieces of fish are fried to a nice brown color. Serve it on a hot platter, garnish with lemon slices and parsley. The brown frying butter may be used as gravy.

No. 35. Gebackene Seezunge.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in der vorhergehenden No. 34. Die Fischstücke werden in kochendem, schwimmendem Fett zu goldgelber Farbe gebacken.

Man gebe eine Mayonnaisen- oder Kaviarsauce dazu. (Siehe Saucen.)

Besondere Bemerkung: Die Fischstücke kann man mit gemahlenen Haselnüssen paniren, anstatt Semmelkrumen; es ist sehr gut.

No. 35. Baked Sole.

Quantity for 6 People.

The ingredients and preparation are the same as in the preceding, No. 34. The pieces of fish are put into boiling hot lard deep enough so they float, and baked to a golden yellow color.

Serve with a mayonnaise or caviar gravy. See Gravies or Dressings.

Remarks: The pieces of fish may be rolled in finely chopped or ground hazel nuts instead of bread crumbs, this is very fine.

No. 36. Knurrhahn zu braten.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Fisch, Salz,
1 Ei, 2 Eßlöffel Milch,
Saft von 1 Citrone
¼ Pfd. Butter.

No. 36. Fried Gurnet.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of fish, salt, 1 egg,
2 tablespoonfuls of milk,
Juice from 1 lemon,
¼ lb. of butter.

Zubereitung: Der Fisch wird gut gesäubert, gewaschen und getrocknet, der Länge nach getheilt, die Gräten herausgelöst, mit Salz den Fisch bestreuen, mit Citronensaft beträufeln, mit Ei, welches mit 2 Eßlöffeln Milch verschlagen ist, bestreichen und in Mehl panieren. Die Butter heiß werden lassen, den Fisch dazu thun, im Backofen unter öfterem Begießen zu schöner Farbe ½ Stunde braten. Man reicht Buttersauce dazu.

Preparation: The fish is well cleaned, dried, cut in halves, lengthwise, the bones taken out, salted, seasoned with lemon juice, dipped into egg beaten with milk and then into flour.

Heat the butter and fry the fish in the oven for ½ hour, basting it often. Serve a butter dressing with it.

No. 37. Fischreste zu verwenden.

Kleines Fischragout in Muscheln oder kleinen Formen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. gekochten Fisch,
1 Unze Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint süße oder saure Sahne,
Saft von ½ Citrone,
1 Eßlöffel Parmesankäse,
3 Eßlöffel Weißwein,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
2 Eßlöffel Semmelkrumen,
1 Stückchen Butter.

Zubereitung: Die 1 Unze Butter läßt man vergehen, das Mehl dazu rühren, mit der Sahne auffüllen, Wein und Citronensaft dazu, aufkochen lassen. Die Sauce muß dick sein. Sollte sie aber breiartig sein, so thue noch etwas Sahne oder Milch dazu. Salz, Pfeffer, Parmesankäse dazu, noch 1 Minute durchkochen lassen. Den Fisch in kleine Stücke schneiden, in die Sauce thun. Die Muschelschalen mit etwas Butter ausstreichen, mit der Fischmasse füllen, nicht zu voll machen, ein wenig feine Semmelkrumen darüber streuen und sehr kleine Stückchen Butter darauf. Im Ofen zu goldgelber Farbe backen, welches 10 Minuten Zeit beansprucht, gleich serviren.

Besondere Bemerkung: Man kann diese Fischmuscheln als eine feine Zwischenspeise reichen mit Kopfsalat.

No. 37. Small Fish Ragouts in Shells or Small Forms; Utilizing Remnants of Fish.

Quantity for 6 People.

1 lb. boiled fish, 1/16 lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. sweet or sour cream,
Juice from ½ lemon,
1 tablespoonful of Parmesan cheese,
3 tablespoonfuls of white wine,
Salt, white pepper,
2 tablespoonfuls of roll crumbs,
1 small piece of butter.

Preparation: The butter is heated, the flour stirred in, also the cream, wine and lemon juice and boiled. This gravy should be thick; if too thick, add more cream or milk, salt, pepper and Parmesan cheese, then boil one minute. Cut the fish into small pieces and put into the gravy. Butter the shells with this mass, strew the bread crumbs on and bake this in the oven about 10 minutes, to a light yellow color. Serve immediately after taking out of the oven.

Remarks: This dish may be served as a fine side-dish together with head lettuce.

No. 38. Croquettes von Fisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Fisch (gekochter),
1 Unze Butter,
3 Eßlöffel Mehl, ¾ Pint Sahne,
1 Eßlöffel Citronensaft, 3 Eigelb,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eiweiß mit 1 Eßlöffel Milch verrühren,
Etwas Mehl zum Panieren,
Fett, genügend zum Backen.

No. 38. Fish Croquettes.

Quantity for 6 People.

1 lb. of boiled fish, 1/16 lb. of butter.
3 tablespoonfuls of flour, ¾ pt. of cream.
3 yolks of eggs,
1 tablespoonful of lemon juice,
Salt, 1 pinch of pepper, 2 whites of eggs, beaten with 1 tablespoonful of milk,
Flour, lard enough for frying.

Zubereitung: Der gekochte Fisch wird in kleine Stückchen geschnitten. 1 Unze Butter läßt man zergehen, rührt die 3 Eßlöffel Mehl dazu, mit der Sahne auffüllen; Citronensaft, 1 Prise Salz und Pfeffer dazu. Die Sauce ein paar Minuten unter Rühren kochen lassen, muß sehr dick sein; die 3 Eigelb dann dazu rühren, den Fisch ebenfalls dazu geben. Die Masse erkalten lassen, kleine Croquettes davon formen, in Eiweiß tauchen und in Mehl oder Semmelkrumen panieren. Das Fett kochend werden lassen, die Fischcroquettes darin zu goldgelber Farbe backen. Es muß so viel Fett sein, daß sie schwimmen können.

Besondere Bemerkung: Man probirt erst eins; sollte es nicht zusammenhalten, ein wenig Mehl noch dazu.

Preparation: The fish is cut into small pieces. The 1/16 lb of butter is melted, the 3 tablespoonfuls of flour stirred in, then add cream and season with lemon juice, salt and pepper. This gravy is cooked a few minutes and must be thick, the 3 yolks of eggs are stirred in and the fish added. After this mass has cooled off, small croquettes are formed which are dipped into the white of egg and flour or bread crumbs. Heat the lard to the boiling point, it must be enough to let the croquettes float in it, and bake them to a golden yellow color.

Remarks: Fry one croquette first, if it should not stay intact, add more flour.

No. 39. Fisch-Koteletten.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung und Zuthaten sind genau dieselben wie bei voriger No. 38. Die zubereitete Fischmasse formt man zu kleinen Koteletts, panirt sie genau so wie die Croquettes, bratet die Koteletts in heißer Butter zu schöner Farbe. Man kann die Koteletts verfeinern mit gehackten Champignons oder Krebsschwänzen.

No. 39. Fish Cutlets.

Quantity for 6 People.

The preparation and ingredients are the same as under No. 38. Form small cutlets, bread them the same as the croquettes and fry them in butter to a nice color. You may improve them with champignons or crab tails.

No. 40. Fischform mit Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Fisch (gekochter),
3 Pfd. Kartoffeln,
1 Pint Sahne oder Milch,
⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Parmesankäse,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Kapern,
1 Eßlöffel Semmelkrumen.

Zubereitung: Der gekochte Fisch wird von den Gräten befreit, und in Stücke geschnitten; die rohen Kartoffeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten. Eine Form mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Kartoffeln hineingelegt, dann eine Schicht Fisch; es so wiederholen, obenauf Kartoffeln. Die Sauce wird verfertigt: Die Butter vergehen lassen, Mehl dazu, mit Sahne oder Milch auffüllen, Salz, 1 Prise Pfeffer, Parmesankäse mit Kapern dazu; 1 Minute kochen lassen, über die Fischform gießen. Die Sauce darf nicht dick sein. Auf die Form ein wenig Semmelkrumen streuen und kleine Stücke Butter obenauf. Die Fischform 1½ Stunden langsam backen lassen. In der Form serviren.

Kopfsalat dazu serviren.

No. 40. Fish and Potato Pudding.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of boiled fish, 3 lbs. potatoes,
1 pt. of cream or milk, ⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
2 tablespoonfuls of Parmesan cheese, salt, pepper,
1 tablespoonful of capers,
1 tablespoonful of roll crumbs.

Preparation: The boiled fish is cut up fine, the bones all taken out; the raw potatoes peeled and sliced fine. The mold or tin is buttered and a layer of potatoes alternating with a layer of fish put in so that the last layer will be potatoes.

The gravy is made by heating the butter, stirring in the flour, adding the pepper, Parmesan cheese and capers. Cook one minute, then pour over the layers of fish and potatoes. Strew a few bread crumbs on top and place the pieces of butter on, then bake slowly 1½ hours. Serve in the dish with head lettuce.

No. 41. Gesalzener Codfisch für Croquettes.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie bei No. 38, Fischcroquettes.

Besondere Bemerkung: Man muß die Vorsicht gebrauchen: sollte der Codfisch zu scharf sein, so muß man den Fisch ein paar Stunden wässern oder mit kochendem Wasser ein paar Minuten ziehen lassen. (Sonst die Zubereitung nach No. 38 machen.)

No. 41. Salted Codfish Croquettes.

Quantity for 6 People.

The preparation and ingredients are the same as given under No. 38. Fish Croquettes. If the codfish is too salty soak it in water a few hours or simmer in boiling water a few minutes.

No. 42. Hasche von Codfisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Codfisch,
1 Stückchen Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Sahne.

Zubereitung: Der Codfisch wird in Stückchen geschnitten; sollte er zu scharf sein, etwas gewässert. Butter verlaufen lassen, Mehl dazu, mit Sahne auffüllen, Fisch dazu thun, 10 Minuten kochen lassen. Weißbrod in Scheiben schneiden und goldgelb rösten. Auf eine Platte legen, den Hasche auf dem Brod anrichten, und serviren.

No. 42. Codfish Hash.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of codfish, 1 small piece of butter,
1 tablespoonful of flour,
½ pt. of cream.

Preparation: The codfish is picked to pieces. If it is too salty, soak it a few hours. Heat the butter, stir in the flour, cream and fish and cook for 10 minutes. Toast slices of wheat bread and serve the fish hash on this.

No. 43. Frische Heringe zu braten.

12 frische Heringe, Salz,
1 Tasse Mehl,
½ Pfd. Butter oder Fett.

Zur Sauce:

Saft von 1 Citrone,
1 Eßlöffel Petersilie,
⅛ Pfd. braune Butter.

Zubereitung: Der Kopf der Heringe muß ganz gelb aussehen, wenn der Hering frisch sein soll; sowie der Kopf röthlich ist, sind die Heringe alt. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und ¾ Stunden gesalzen, hingelegt, nach der Zeit trocknet man sie ab, paniert sie in Mehl, welches man mit 1 Prise Salz und Pfeffer vermischt. Die Butter läßt man heiß werden, bratet die Heringe unter öfterem Wenden zu schöner Farbe, oder in sehr heißem Fett. **Für die Sauce:** ⅛ Pfd. Butter hellbraun werden, thut den Saft der Citrone und fein gehackte Petersilie dazu. Die gebratenen Heringe richtet man auf einer heißen Platte an. Die Sauce darüber gießen und gleich serviren.

No. 43. Fried Fresh Herring.

Quantity for 6 People.

12 fresh herring, salt, 1 cup of flour,
½ lb. of butter or lard.

For the Gravy.

Juice from 1 lemon, 1 tablespoonful parsley,
⅛ lb. butter.

Preparation: The head of the herring must be light colored, if it looks red, the herring is old. The herring is dressed, washed, salted for 45 minutes, then it is dried and rolled in flour, that has been mixed with salt and pepper. Heat the butter and fry the herring in it to a nice color. For the gravy, brown the butter, add the juice from the lemon and fine chopped parsley.

Serve the herring on a hot platter and pour the gravy over it.

No. 44. Bratheringe zu marinieren.

Zuthaten für 6 Personen.

12 frische Heringe, Salz, 1 Tasse Mehl,
½ Pfd. Butter oder Fett.

Zur Marinade:

¾ Qt. Kochessig,
¾ Qt. Wasser,
1 große Zwiebel, in Scheiben,
20 Pfefferkörner, 6 Nelken,
6 Lorbeerblätter,
Etwas Salz.

Zubereitung: Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, ¾ Stunden gesalzen liegen lassen, dann abtrocknen, in Mehl, welches man mit 1 Prise Salz und Pfeffer vermischt, panirt, in heißer Butter oder sehr kochendem Fett unter Wenden zu guter Farbe braten. **Die Marinade ist:** Essig-Wasser, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben und etwas Salz aufkochen, dann kalt werden lassen. Die gebratenen, kalten Heringe in einen Steintopf thun, die kalte Marinade darüber gießen. 1 Tag vor Gebrauch zubereiten.

No. 44. To Marinate or Pickle Herring.

Quantity for 6 People.

12 fresh herring, salt, 1 cup of flour,
½ lb. of butter or lard.

For Marinating.

¾ qt. vinegar, ¾ qt. water,
1 large onion, sliced,
20 pepper-corns, 6 cloves, 6 bay-leaves,
Some salt.

Preparation: The herring are dressed, washed, salted for 45 minutes; after that they are dried, then rolled in flour mixed with salt and pepper and fried in butter or lard to a nice color.

For marinating boil vinegar, water, pepper, cloves, bay-leaves, sliced onion and salt and cool it. The fried herring are cooled and put into a stone jar and the fluid poured over. To be prepared one day before serving.

No. 45. Salzheringe zu marinieren.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Salzheringe,
1 Pint sauere oder süße Sahne, oder Milch,
2 saure Aepfel, 1 kleine Zwiebel,
12 Pfefferkörner, 4 Nelken,
2 Lorbeerblätter,
Essig nach Geschmack.

Zubereitung: Die Salzheringe werden 1 Tag gewässert, dann ausgenommen und die Haut abgezogen. Die Heringe in beliebige Stücke schneiden, kann sie auch ganz lassen, in eine Schüssel legen. Die Sauce wird nun zubereitet. Die Milch oder Eier, welche man aus den Heringen genommen hat, werden gut gereinigt, fein gehackt, mit etwas Essig tüchtig verschlagen, Sahne dazu gießen, Aepfel und Zwiebel schälen und dazu reiben; man benutzt das Reibeisen dazu; Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter auch zur Sauce thun. Die fertige Sauce über die Heringe gießen, ½ oder auch 1 Tag die Heringe in der Sauce liegen lassen, die Sauce schmecken. Die Heringe in der Sauce serviren. Kartoffeln in der Schale dazu reichen.

Besondere Bemerkung: Sauere Sahne ist am besten zu verwenden zu marinirten Salzheringen. Diese Zubereitung ist sehr gut.

No. 45. Marinated Salt Herring.

Quantity for 6 People.

6 salt herring, 1 pt. sour or sweet cream or milk,
2 sour apples, 1 small onion, 12 pepper-corns,
4 cloves, 2 bay-leaves, vinegar to taste.

Preparation: The salt herring are soaked for one day, then dressed and skinned. If you wish you may cut them into pieces or leave them whole and put them into a dish. The gravy is then prepared.

The milt and roe taken out of the herring are well cleaned, chopped and beaten with vinegar, cream, grated apples and onions, pepper, cloves and bay-leaves. Pour this dressing over the herring and let stand for ½ to 1 day. Serve the herring in the gravy and potatoes in their jackets.

Remarks: Sour cream is best to use with marinated or pickled herring. This preparation is very good.

No. 46. Salzheringe zu marinieren auf einfache Art.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Salzheringe, 1 Pint Weinessig,
1 große Zwiebel, in Scheiben,
12 Pfefferkörner,
6 Nelken, 2 Lorbeerblätter.

Zubereitung: Die Heringe werden ausgenommen und abgezogen, ½ Tag gewässert, in beliebige Stücke schneiden. Man kann sie auch ganz lassen und in einen Steintopf legen. Den Essig mit ½ Pint Wasser aufkochen, und kalt werden lassen. Auf die Heringe thut man alle angegebenen Gewürze und gießt den kalten Essig darüber. Die Heringsmilch kann man mit dazu legen.

No. 46. Marinated Salt Herring. A Simple Way.

Quantity for 6 People.

6 salt herring, 1 pt. wine vinegar,
1 large onion, sliced, 12 pepper-corns,
6 cloves,
2 bay-leaves.

Preparation: The herring are dressed, skinned and soaked in water for ½ day, then cut into desirable pieces or left whole. Cook the vinegar with ½ pt. of water and cool. Put all given spices on the herring and pour the cold vinegar over. The milt may be put in also.

No. 47. Heringssalat.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Salzheringe,
15 gekochte, geschälte Kartoffeln,
3 Aepfel, ¼ Pfd. kalten Braten,
⅛ Pfd. Zungenwurst,
¼ Pfd. eingemachte, rothe Rüben,
2 Salzgurken, 2 Pfeffergurken,
3 hart gekochte Eier,
1 Zwiebel, 1 Theelöffel Mostrich,
4 Eßlöffel Oel,
1 Prise Salz und Pfeffer,
1 Prise Zucker, Essig nach Geschmack,
½ Pint Bouillon.

Zubereitung: Heringe werden ½ Tag gewässert, ausgenommen, abgezogen, entgrätet, dann in gleichmäßige Stückchen geschnitten; Kartoffeln, Aepfel, Braten, Wurst, Gurken, rothe Rüben, 2 hart gekochte Eier, Zwiebel auch in gleichmäßige Stückchen schneiden; dies alles mit Oel, 1 Prise Salz, Pfeffer, Mostrich vermengt; 1 Prise Zucker in Essig thun, auch dazu, und etwas Bouillon. Den Salat in einer Glasschüssel anrichten, mit fein gehacktem Eiweiß und Eigelb und Gurken, rothen Rüben den Salat garniren. Mit aufgerollten Sardellenhälften kann man den Heringsalat auch garniren.

No. 47. Herring Salad.

Quantity for 6 People.

3 salt herring, 15 boiled, peeled potatoes.
3 apples, ¼ lb. cold roast, ⅛ lb. tongue sausage.
¼ lb. pickled beets, 2 salt pickles, 2 pepper pickles,
3 hard boiled eggs, 1 onion, 1 teaspoonful mustard,
4 tablespoonfuls of oil, a pinch of salt, pepper,
1 pinch of sugar, vinegar to taste,
½ pt. bouillon.

Preparation: The herring are soaked in water for ½ day, then dressed, skinned, the bones taken out, and cut into equal parts. Potatoes, apples, roast, sausage, eggs, onion, pickles, beets, all cut up, mixed well and seasoned with oil, salt, pepper, mustard, sugar and vinegar, then bouillon added. The salad is served in a glass dish and garnished with minced white of egg, yolk of egg, pickles and beets. You may also garnish with sardelles cut in halves and rolled.

No. 48. Hummer zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Hummern, 2½ Pfd.,
Kochendes Wasser, Salz,
12 Pfefferkörner.

Zubereitung: Die Hummern werden in Wasser mit einer Bürste gereinigt, indem man sie mit der linken Hand am Rücken festhält und mit der rechten Hand reinigt. Auf diese Art sind sie wehrlos. Das Wasser wird in der Zeit zum Kochen gebracht;

No. 48. Boiled Lobster.

Quantity for 6 People.

3 lobsters, 2½ lbs.,
Boiling water,
Salt, 12 pepper-corns.

Preparation: The lobster is cleaned in water with a brush, by taking hold of its back with the left hand and using the brush with the right. In this way it is harmless. The water is brought to

nun steckt man die Hummern mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser, wodurch sie sofort getödtet werden. Der Topf wird zugedeckt, läßt die Hummern 5 Minuten kochen und ¾ Stunden an der Seite ziehen. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie abgetrocknet auf ein Brett, bricht die Scheeren ab, spaltet den Hummer vom Kopfe bis zum Schwanze sauber auf, damit es 2 egale Hälften sind. Man stellt nun die Hummerhälften aufrecht auf eine Platte, steckt ein Sträußchen Petersilie oben hinein, mit Salatblättern den Hummer umkränzen und die Schwänze, die geöffneten Scheeren und Beinstückchen schön herumlegen. Zur Sahne gerührte Butter oder Butterkügelchen reicht man dazu, auch eine Mayonnaisensauce.

Besondere Bemerkung: Scheeren und Beinstücke legt man zwischen ein Tuch und schlägt sie vorsichtig auf, damit das Fleisch ganz bleibt. Größere Hummern können 1 Stunde kochen.

No. 49. Kalter Hummer.

Zuthaten für 6 Personen.

Zubereitung und Zuthaten sind genau dieselben wie bei voriger No. 48. Wenn der Hummer gar ist, schreckt man das Hummernwasser mit einer Tasse kalten Wassers ab, läßt den Hummer darin erkalten, trocknet ihn ab, legt ihn 1 Stunde unter ein beschwertes Brett, bestreicht den Hummer dann mit Oel und richtet ihn wie den warmen Hummer, aufgespalten, recht schön an. Man reicht Mayonnaisensauce dazu.

No. 50. Hummer-Croquettes oder Koteletten.

Zuthaten für 6 Personen.

Resteverwendung von Hummer: Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 38, Fischcroquettes, und No. 39, Fischkoteletts.

No. 51. Hummer, ein feines Ragout in Muschelschalen oder auf geröstetem Brod.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Hummern, 3 Pfd., ⅛ Pfd. Butter,
- 2 Eßlöffel Mehl, ½ Pint Bouillon,
- 1 Theelöffel Fleischextrakt,
- 1 Prise Salz und Pfeffer,
- 1 Prise Zucker,
- 1 Eßlöffel Citronensaft,
- 4 Pfefferkörner, 1 Nelke,

boil in the meantime with salt and the 12 pepper-corns, then the lobsters are put in head first, which kills them instantly. Boil 5 minutes, then set aside to simmer 45 minutes. After this time take out the lobsters, dry them and put them on a board, break off the claws and tail and split the body into halves. Arrange these halves upright on a platter, put a bunch of parsley in the top, place lettuce leaves around and also the tails, cracked claws and legs.

Creamed butter or butter balls are served with it, also a mayonnaise dressing.

Remarks: Claws and legs are placed into a cloth and carefully cracked so the meat is not crushed. Large lobsters may boil 1 hour.

No. 49. Cold Lobster.

Quantity for 6 People.

Preparation and ingredients are the same as in the preceding, No. 48. When the lobster is done, pour a cupful of cold water into the hot water and let the lobster cool in it. Then take it out, dry it and press it under a heavy board for one hour. When serving brush it with oil and prepare it like the warm lobster. A mayonnaise dressing is nice with it.

No. 50. Lobster Croquettes or Cutlets.

Quantity for 6 People.

Utilizing leavings of lobster.

The preparation and ingredients are the same as those given under No. 38 and 39, Fish Croquettes or Cutlets.

No. 51. Lobster Ragout in Shells or on Toast.

Quantity for 6 People.

- 2 lobsters, 3 lbs., ⅛ lb. of butter,
- 2 tablespoonfuls of flour, ½ pt. bouillon,
- 1 teaspoonful of meat extract,
- 1 pinch each of salt, pepper, sugar,
- 1 tablespoonful of lemon juice,
- 4 pepper-corns, 1 clove, ¼ piece of bay-leaf,

¼ Stück Lorbeerblatt,
⅛ Stück Zwiebel, 2 Eßlöffel Madeira,
⅛ Pint Weißwein,
¼ Pint Champignons,
3 Trüffeln.

Zubereitung: Der Hummer wird gekocht nach No. 48. Nachdem der Hummer gar ist, wird alles Fleisch herausgebrochen und in schöne Stückchen geschnitten. Die Schalen klopft man klein. Das ⅛ Pfd. Butter läßt man braun werden, Mehl dazu, mit Bouillon oder Wasser auffüllen, die zerklopften Schalen dazu, Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, Zucker, Citronensaft, Nelke, Lorbeerblatt, Zwiebel, Madeira- oder Weißwein, Tomaten; dies alles zu der Sauce eine halbe Stunde kochen lassen. Die Sauce muß sehr geschmackvoll sein und seimig, durch ein feines Sieb streichen. Man muß ¾ Pint Sauce haben. Champignons in Stückchen schneiden, Trüffeln schälen, fein hacken, zu der gesiebten Sauce thun, auch den Hummer. Die Masse in Muscheln oder andere kleinere Formen füllen und 5—10 Minuten im Ofen backen lassen, oder Weißbrod rösten, auf eine Platte legen und das Ragout heiß darauf anrichten.

Besondere Bemerkung: Es ist ein feines Zwischengericht.

⅛ of an onion, 2 tablespoonfuls of Madeira,
⅛ pt. of white wine, ¼ pt. of champignons,
3 truffles.

Preparation: The lobster is prepared as given under No. 48. After the lobster is cooked, all meat is picked out, reserving the coral, which is pulverized. The ⅛ lb. of butter is browned with the flour, bouillon or water added and the coral put in. Meat extract, salt, pepper, sugar, lemon juice, cloves, bay-leaves, onion, Madeira, white wine and tomatoes added and this is all cooked ½ hour. This gravy must be very savory and smooth. It is strained and must be about ¾ of a pint. The champignons are cut into small pieces, the truffles peeled and chopped, then add the champignons, truffles and lobster to the strained gravy. This mass is filled into buttered shells or small forms and baked in oven for 5 to 10 minutes. Serve on slices of toast.

Remarks: This is a fine side-dish.

No. 52. Hummer zu rösten.

Zuthaten für 6 Personen.

Zubereitung und Zuthaten sind genau dieselben wie bei No. 48. Ist der Hummer gekocht und gespalten, so beträufelt man das Fleisch mit heißer Butter und röstet den Hummer noch 10—15 Minuten. Man reicht eine Mayonnaisensauce mit fein gehacktem Gurkengemisch dazu

Besondere Bemerkung: Der Hummer ist am besten im Gasofen zu rösten.

No. 52. Baked Lobster.

Quantity for 6 People.

The preparation and ingredients are the same as given under No. 48. When the lobster is cooked and split, hot butter is dripped on and the lobster baked in it for 10 to 15 minutes.

A mayonnaise dressing and chopped pickles are nice with it.

Remarks: It is best to bake the lobster in a gas oven.

No. 53. Krebse zu kochen.

Zuthaten für 6 Personen.

24 Krebse, genügend Wasser,
1 große Zwiebel, in Scheiben,
2 Eßlöffel Kümmel, Salz.

Sauce:

⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die Krebse werden gereinigt wie die Hummern. (Siehe No. 48.) Das Wasser läßt man kochen, Salz, Kümmel und Zwiebelscheiben dazu. Die Krebse einzeln hinein thun, das Wasser muß immer kochen, damit die Krebse gleich sterben. Läßt sie 3 Minuten kochen, dann zugedeckt langsam ¾—1 Stunde ziehen. Man richtet die Krebse zwischen einer Serviette an. Die Butter läßt man heiß werden, die fein gehackte Petersilie dazu thun.

No. 53. Boiled Crawfish or Crabs.

Quantity for 6 People.

24 crabs, sufficient water, 1 large onion, sliced,
2 tablespoonfuls of caraway, salt.

The Gravy.

⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of chopped parsley.

Preparation: The crabs are cleaned like the lobster. See No. 48. The water with caraway seeds, salt and sliced onion is boiled and the crabs put in one by one. The water must boil constantly, so that the crabs are killed instantly. Boil 3 minutes, then set aside to simmer ¾ to 1 hour. Serve the hot crabs on a napkin. For gravy or dressing, take hot butter mixed with minced parsley.

No. 54. Krebskoteletten als Gemüsebeilage.

Zuthaten für 6 Personen.

36 Krebse, 1 Unze Butter,
2 Eigelb, 1 Ei,
1 Prise Salz und Pfeffer,
1 Theelöffel Citronensaft,
1 Tasse feine Semmelkrumen,
½ Pfd. Butter, zum braten.

Zubereitung: Die Krebse werden nach No. 53 gekocht, das Fleisch herausgebrochen, 18 Scheeren oder Beine zurückgelegt. Das Krebsfleisch wird gröblich gehackt, die 1 Unze Butter zur Sahne gerührt, die 2 Eigelb dazu, das Krebsfleisch dazu, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, kleine Kotelettchen davon formen, in zerschlagenes Ei tauchen, und in Semmelkrumen panieren. Die Butter heiß werden lassen und auf beiden Seiten die Koteletts zu schöner Farbe braten. In jedes Kotelett thut man 1 Scheere oder Bein hineinstecken als Kotelettknochen. Man richtet die Koteletts um Spargelgemüse oder Erbsen.

Besondere Bemerkung: Von dem Innern der Krebse ist eine gute Krebssauce zuzubereiten.

No. 54. Crab Cutlets with Vegetables.

Quantity for 6 People.

36 crabs, 1/16 lb. of butter, 2 yolks of eggs,
1 egg, salt, pepper,
1 teaspoonful of lemon juice,
1 cupful of roll crumbs,
½ lb. of butter for frying.

Preparation: The crabs are prepared and cooked as given under No. 53. The meat picked out, 18 claws or legs laid aside. The meat is coarsely minced, then mixed well with creamed butter, 2 yolks of eggs, lemon juice, salt and pepper and small croquettes made from this mass. Dip in beaten egg and roll crumbs. Heat the butter and fry these croquettes in it on both sides to a nice color. Into each put a claw or leg. Arrange the croquettes around asparagus or peas.

Remarks: A good crab dressing may be prepared from the meat of crabs.

No. 55. Krebsragout.

Zuthaten für 6 Personen.

50 Krebse, ¼ Pfd. Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Bouillon,
Etwas Champignonwasser,
¼ Weinglas Weißwein,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Prise Salz und Pfeffer,
2 Eigelb, ½ Pint Champignons.

Zubereitung: Die Krebse werden gar gekocht. (Siehe No. 53.) Das Krebsfleisch herausgebrochen und in Stückchen geschnitten, auch die Krebsschwänze. Die Schalen und Leiber werden zerstoßen, mit dem ¼ Pfd. Butter durchgeschwitzt, Mehl dazu, etwas bräunen lassen und mit Bouillon, Champignonwasser, Weißwein, Citronensaft, Salz, Pfeffer auffüllen. ¾ Stunden die Sauce langsam, zugedeckt, kochen lassen, dieselbe durch ein feines Sieb streichen, Krebsfleisch und Champignons dazu, heiß werden lassen. In Muschelschalen füllen und 5 Minuten im Ofen backen lassen oder in Pastetchen füllen, welche man zubereitet genau nach No. 29, Abthlg. 3, Kalbsmilch-Pastete. (Siehe nach Kalbfleisch, No. 29.) Auch kann man das Ragout auf geröstetem Weißbrod anrichten.

No. 55. Crab Ragout.

Quantity for 6 People.

50 crabs, ¼ lb. of butter, 3 tablespoonfuls of flour,
1 pt. bouillon, some champignon water,
¼ wineglassful of white wine,
1 tablespoonful of lemon juice,
1 pinch of salt and pepper.
2 yolks of eggs, ½ pt. champignons.

Preparation: The crabs or crawfish are cooked the same way as given under No. 53, the meat all picked out, also out of the tails and cut into small pieces. The coral is pulverized and cooked in ¼ lb. of butter together with flour browned in it. The bouillon, the champignon water, white wine, lemon juice, salt, pepper added and cooked for 15 minutes in a covered pan or dish. This gravy is then strained thru a fine sieve and the crab meat and champignons put in. This mass is filled into shells or patties and baked in oven 5 minutes. (See Chapter 3, No. 29, Veal Sweetbread Patties). You can also serve this ragout on toast.

No. 56. Austern.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Dutzend Austern, 1½ Citronen.

Zubereitung: Die Austern werden mit einem Austernbrecher geöffnet, mit einem kleinen Messer gesäubert. Auf eine Platte legt man eine Serviette, richtet die Austern zierlich alle nach einer Seite an, und garnirt sie mit Citronenachteln.

No. 56. Oysters.

Quantity for 6 People.

6 doz. oysters, 1½ lemon.

Preparation: The oysters are opened with an oyster knife and cleaned with a small knife, then placed on a platter covered with a napkin, garnishing with slices of lemon.

No. 57. Austern-Pasteten.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Dutzend Austern,
1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Sahne,
1 Theelöffel Citronensaft,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer,
Pastetenteig.

Zubereitung: Die Butter läßt man vergehen, Mehl dazu, Sahne, Citronensaft, Salz, Pfeffer, Austern dazu, einmal aufkochen lassen, schmecken. Kleine Pasteten machen, nach No. 29, Kalbsmilch-Pasteten. (Siehe nach Abthlg. 3, No. 29.) Die Pasteten füllen mit dem Austernragout, in den Ofen noch einige Minuten stellen, gleich serviren. Ist ein gutes Gericht.

No. 57. Oyster Patties.

Quantity for 6 People.

2½ doz. oysters, 1 tablespoonful of butter.
1 tablespoonful of flour, 2 tablespoonfuls of cream.
1 teaspoonful of lemon juice, salt, pepper.
Pie crust.

Preparation: The butter is melted, flour, cream, lemon juice, salt, pepper and oysters put in, then boiled up once. Small patties are formed as given under Chapter 3, No. 29, Veal Sweet Bread Patties. Fill the patties with the oyster ragout, bake in oven a few minutes, then serve at once. This is a fine dish.

No. 58. Gebackene Austern oder Muscheln.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Dutzend Austern,
1 Prise Salz und Pfeffer,
Etwas Citronensaft,
1 Tasse feine Semmelkrumen,
⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Die Austern, welche vorbereitet sind, werden mit Citronensaft beträufelt, in Semmelkrumen, welche mit Salz und ein wenig Pfeffer vermischt sind, schnell paniert. In der Zeit läßt man die Butter hellbraun werden und die panierten Austern schnell unter Umwenden knusprig backen. Man gibt sie als Garnitur zu Spinat, Sauerkraut und Fischen.

No. 58. Fried Oysters or Clams.

Quantity for 6 People.

3 doz. oysters, salt, pepper, some lemon juice.

1 cupful of fine roll crumbs, ⅛ lb. of butter.

Preparation: The prepared oysters are put into a dish, the lemon juice dripped on and breaded with crumbs, which are mixed with salt and pepper. In the meantime brown the butter and fry the oysters crisp. Serve them with spinage, sauerkraut and fish.

No. 59. Salat von Austern oder Muscheln.

Zuthaten für 6 Personen.

50 Austern oder Muscheln,
Saft von 2 Citronen,
4 Eßlöffel Oel,
Salz, weißen Pfeffer,
2 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die Muscheln oder Austern werden mit den angegebenen Zuthaten gemengt, in einer Glasschüssel angerichtet, mit grünem Salat garnirt.

No. 59. Oyster or Clam Salad.

Quantity for 6 People.

50 oysters or clams,
Juice from 2 lemons, 4 tablespoonfuls of oil,
Salt, white pepper, 2 tablespoonfuls of chopped parsley.

Preparation: The oysters or clams are mixed with the given ingredients, put into a glass dish and garnished with green lettuce leaves.

No. 60. Muscheln mit Reis in der Form.

Zuthaten für 6 Personen.

50 Muscheln,
1 Theelöffel Salz, 1 Pint Weißwein.

Zum Reis:

¼ Pfd. Reis, 1 Pint Bouillon.

Zur Sauce:

¼ Pfd. Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Sahne oder Milch,
2 Eßlöffel fein gehackte Champignons,
1 Eßlöffel Citronensaft,
3 Eigelb,
½ Eßlöffel Parmesankäse.

Zubereitung: Die Muscheln werden mit einer Bürste in kaltem Wasser gereinigt. Man muß die Muscheln so lange bürsten und so oft frisches Wasser nehmen, bis das Wasser klar bleibt. Weißwein und Salz in einen Topf thun, die Muscheln dazu und so lange auf dem Feuer lassen und schwenken, bis die Muscheln sich öffnen. Der Inhalt wird aus den Schalen genommen, Schalen weggeworfen; der Saft von den Muscheln wird zur Sauce gebraucht. Indem man ¼ Pfd. Butter vergehen läßt, Mehl dazu, mit der Sahne und dem Muschelsaft auffüllen, Citronensaft und fein gehackte Champignons dazu, die Sauce unter Rühren ein paar Minuten kochen lassen, die Sauce mit den 3 Eigelb abziehen; darf dann nicht mehr kochen. Die Sauce muß schön seimig und glatt sein. In der Zeit der Zubereitung von Muscheln und Sauce kocht man den Reis. Der Reis wird mit der angegebenen Bouillon weich gekocht. Es muß ein dicker Reisbrei sein. Eine Backform wird mit etwas Butter ausgestrichen und abwechselnd mit Reis und Muscheln gefüllt, obenauf muß Reis sein. Die fertige Sauce wird nun über den Reis mit Muscheln gegossen, ein wenig Parmesankäse darauf gestreut, mit 1 Eßlöffel Butter beträufelt. Die Form 20 Minuten im Ofen backen.

Dieselbe Speise kann man mit frischen Austern bereiten.

No. 60. Oyster or Clam Pudding with Rice.

Quantity for 6 People.

50 clams, 1 teaspoonful of salt, 1 pt white wine.

For the Rice.

¼ lb. of rice, 1 pt. bouillon.

For the Gravy.

¼ lb. of butter, 3 tablespoonfuls of flour,
¾ pt. cream or milk, 2 tablespoonfuls chopped champignons,
1 tablespoonful of lemon juice,
3 yolks of egg, ½ tablespoonful of Parmesan cheese.

Preparation: The clams are cleaned in cold water with a brush. Change the water several times until it remains clear.

The white wine and salt are put into a dish and the clams put in and shaken over the fire until they open. The inside is then taken out, the shells thrown away. The clam liquor is used for dressing or gravy. Heat ¼ lb. of butter, stir in the flour and add cream, the liquor from the clams, chopped champignons and while stirring let it boil a few minutes, then stir in the 3 yolks of eggs and set aside.

While the clams and dressing are being prepared the rice is cooked thick with bouillon.

A tin is buttered and filled with layers of rice alternating with layers of clams, so that rice is on top. The prepared gravy or dressing is then poured on, cheese strewn over, 1 tablespoonful of hot butter dripped on and then baked in the oven for 20 minutes. This dish may also be made of fresh oysters.



9. Abtheilung:

Sülze und Gallerte.

Alle Angaben der Bereitung von Gallerte, Aspik und Sülze, Geflügel- und Fisch-Gelee.

No. 1. Gallert zu bereiten.

4 Pfd. Schweineschwarten,
4 Pfd. Schweinefüße, 6 Qt. Wasser,
7 Eiweiß und die Schalen,
1 Qt. Weißwein,
3 Citronen, Saft davon.

Zubereitung: Von den Schweineschwarten wird alles Fett gelöst, Schwarten und Füße gut gereinigt mit kaltem Wasser. Dann mit kaltem Wasser aufgestellt, fängt es an zu kochen, gießt man das Wasser schnell ab, schneidet die Schwarte in kleine Stücke, Füße einmal durchhacken, dann gießt man die 6 Qt. kaltes Wasser darüber; läßt sie 7 Stunden kochen. Füße kann man etwas früher herausnehmen, wenn man sie zu einem Gericht haben will. Die Bouillon muß bis zu 2½ Qt. eingekocht sein, gießt sie durch ein feines Sieb. Die durchgesiebte Bouillon läßt man kalt werden, entfernt alles Fett davon. Eiweiß, Wein und Citronensaft werden tüchtig zusammen geschlagen. Eierschalen in Stückchen brechen und zu der Bouillon gießen. Auf dem Ofen die Bouillon so lange schlagen, bis sie zum Kochen kommt. Dann gleich wegnehmen vom Feuer, den Topf zudecken, in einen nicht zu heißen Ofen stellen, so lange darin lassen, bis die Bouillon ganz klar ist. Ein heiß ausgewaschenes, weißes Tuch über ein Sieb legen und die Flüssigkeit, welche so klar wie Wasser sein muß, durchgießen. Die Bouillon in Gläser füllen und gut verschließen, in einen Kessel mit einem Einsatz, wo die gefüllten Gläser hineingestellt werden, etwas Wasser füllen, den Kessel zudecken, so 1 Stunde im Wasserdampfe die Gläser kochen. Die Gallerte hält sich lange, kann sie zu süßem oder saurem Gelee verwenden.

Besondere Bemerkung: Die Füße kann man verwenden, indem man eine braune, süßsaure Sauce darüber gießt. Man kann sie auch kalt essen, indem man sie 2 Tage in Essig, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern, etwas Salz legt.

No. 2. Fleischgallert für Kranke.

Zuthaten für 1½ Quart.

1 Pfd. Rindfleisch,
2½ Pfd. Kalbshesse oder Kalbsknorpel,
1 kleine gelbe Rübe,
1 Prise Salz, ¾ Qt. Wasser.

Ninth Chapter:

Head-Cheese and Gelatines.

The various preparations of Gelatines, Head-Cheese, Poultry and Fish Jellies.

No. 1. How To Prepare Gelatine.

4 lbs. of pork sward or skin,
4 lbs. of pigs' feet, 6 qts. of water,
7 whites of eggs and the shells, 1 qt. of white wine,
Juice from 3 lemons.

Preparation: The pork sward and pigs' feet are well cleaned in cold water, then put in cold water and brought to boil. As soon as they begin to boil, pour this water off and cut the sward up into small pieces, chop the feet into several pieces and put on the stove with 6 qts. of cold water to boil for 7 hours. The feet may be taken out before this time if you wish to use them for a meal. The broth must boil down to 2½ qts., this is strained thru a fine sieve, set aside to cool, and all fat removed from the top.

White of egg, wine and lemon juice are well beaten together. The egg shells are crushed and put into the broth. Then put the broth over the fire once more and stir constantly until it boils. Remove at once, cover up the pot and place it in a moderate oven until the liquid is perfectly clarified. Put a clean white cloth over a pot and strain the broth thru it. This must be as clear as water. Put into glass jars, seal and set them in a boiler with water at the bottom, the jars resting on a tray. Cover the kettle and boil for 1 hour. This gelatine will keep and may be used for sweet or sour gelatines.

Remarks: The pigs' feet may be used with a brown sweet-sour gravy. They may be eaten cold if put in vinegar, onion slices, salt and pepper-corns for 2 days.

No. 2. Meat Gelatine for Patients.

Quantity, 1½ qts.

1 lb. of beef,
2½ lbs. veal cartilage,
1 small carrot, salt,
¾ qt. of water

Zubereitung: Das Rindfleisch wird gewaschen, feine Stückchen davon geschnitten, Kalbsheſſe wird ebenfalls gewaschen und in Stückchen gehackt, gelbe Rübe wird geschabt und ganz gelassen. Das fein gehackte Rindfleisch und Kalbsheſſe wird mit den ¾ Qt. Wasser in ein Verschlußglas gethan, gelbe Rübe, etwas Salz dazu; das Glas gut verschließen, im Wasserbade 4 Stunden langsam kochen lassen. Nach der Zeit die Bouillon sieben; man läßt sie erstarren, entfettet sie und gibt sie theelöffelweise zur Stärkung.

Besondere Bemerkungen: Anstatt Rindfleisch kann man auch Geflügel benutzen.

No. 3. Aspik aus Bouillon mit Geflügel.

Zuthaten für 4—6 Personen.

- Junges Huhn, gebraten oder gekocht,
- ¾ Qt. gute Rindfleischbouillon,
- 2 Eßlöffel Madeira oder guten Weißwein, ½ Theelöffel Fleischextrakt,
- 5 Tafeln oder ½ Schachtel weiße Gelatine, 2 saure Gurken.

Zubereitung: Das gebratene Huhn wird in schöne, kleine Stückchen geschnitten. Die Gurken werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die starke Rindfleischbouillon wird mit der Gelatine warm gemacht, den Wein, Fleischextrakt, etwas Salz dazu thun. Die Bouillon wird gesiebt; wenn die Gelatine darin aufgelöst ist, sie schmecken. In eine Porzellanform wird ¼ Pint von der fertigen Bouillon gethan, aber es darf kein Fett darauf sein. Die Bouillon in der Form steif werden lassen, die Gurkenscheiben darauf thun, ein paar Eßlöffel Bouillon darauf, es wieder erkalten lassen, dann schichtet man das Hühnerfleisch schuppenartig gleichmäßig darauf, gießt die übrige Bouillon darüber, laßt es in der Kälte steif werden. Wenn der Aspik steif ist, stürzt man die Form, und so serviren, mit Petersilie verzieren. Spargelstücke können im Gelee mit verwendet werden.

Besondere Bemerkung: Statt Hühnerfleisch kann man Kalbsbraten oder Zunge, oder gebratene Gänseleber verwenden, doch muß das Hartgebratene oder Knorpel gut abgeschnitten werden.

No. 4. Sülze von Schweinefüßen und Kalbszunge.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Schweinefüße,
- 2 Kalbszungen,
- Saft von ½ Citrone,
- ⅛ Pint Weißwein,
- 3 Eßlöffel Essig,
- Etwas Salz, 4 Pfefferkörner,
- 1 kleine Zwiebel, ½ Lorbeerblatt,
- ¼ Theelöffel Fleischextrakt,
- 1 Essiggurke, in Würfelchen schneiden,
- 2 Qt. Wasser.

Preparation: The beef and veal cartilage are washed and cut to small pieces, the carrot is scraped, but left whole. Then this meat, the carrot and 1 pinch of salt are put into a glass jar with ¾ qt. of water, sealed and slowly cooked in a double boiler for 4 hours. After that strain the broth and remove the fat, then serve it to the patient in teaspoonfuls.

Remarks: Instead of beef you may use poultry.

No. 3. Gelatine or Head-Cheese from Poultry Bouillon.

Quantity for 4—6 People.

- 1 young, fried or boiled chicken,
- ¾ qt. good beef bouillon,
- 2 tablespoonfuls of Madeira or white wine,
- ½ teaspoonful of meat extract,
- 5 layers or ½ box of white gelatine,
- 2 sour pickles.

Preparation: The fried chicken is cut into small pieces, the pickles are peeled and sliced. The strong beef broth is heated and the gelatine dissolved in it with wine, meat extract and salt added, then strained and tasted as to seasoning. Put ¼ pt. of the warm fluid into a porcelain dish, skim off all fat, let it get cold and put on the sliced pickles and a few tablespoonfuls of broth, let it cool, arrange the chicken meat on it in the form of scales, pour the rest of the broth on and let it get cold and stiff. After this turn the mass out on a platter and garnish with parsley. Cut asparagus may be used in this gelatine.

Remarks: Instead of chicken you may use veal roast, tongue or goose liver from which all hard fried meat and cartilage is removed.

No. 4. Head-Cheese from Pigs' Feet and Calf's Tongue.

Quantity for 6 People.

- 4 pigs' feet, 2 calves' tongues, juice from ½ lemon,
- ⅛ pt. of white wine, 3 tablespoonfuls of vinegar,
- Some salt, 4 pepper-corns, 1 small onion,
- ½ bay-leaf, ¼ teaspoonful of meat extract,
- 1 sour pickle, cut into small pieces,
- 2 qts. of water,

Zubereitung: Schweinefüße und Kalbszunge werden gut gesäubert, gewaschen, mit dem Wasser aufgestellt, Salz, Pfefferkörner, Zwiebel, Lorbeerblatt dazu thun, den Topf zudecken und langsam weichkochen. Ist das Fleisch weich, die Zunge enthäuten und das Fleisch von den Schweinefüßen in schöne Stückchen schneiden. Die Bouillon sieben, Essig, Citronensaft, Wein und Fleischextrakt dazu. Das geschnittene Fleisch in eine Form thun. Die Bouillon darüber gießen, erstarren lassen und stürzen. Man reicht Kopfsalat oder Kartoffelsalat und Essig und Oel, Mayonnaise dazu, auch Bratkartoffeln kann man dazu serviren.

Preparation: Pigs' feet and calves' tongues are well cleaned, put on to boil with the water, salt, pepper, onion, bay-leaf. Cover up the pot and boil until well done, then take the skin off the tongue and cut it with the rest of the meat into small pieces.

Strain the bouillon and add vinegar, lemon juice, wine and meat extract. Put the meat into a dish, pour the bouillon on and set to cool. Then turn it out on a platter and serve with head lettuce or potato salad, vinegar and oil, mayonnaise dressing and fried potatoes.

No. 5. Ochsenzungesülze.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Ochsenzunge, gepökelt,
½ Qt. starke Rindfleischbouillon,
4 Blatt weiße Gelatine,
1 Eßlöffel Kapern,
4 Eßlöffel in Scheiben geschnittene Gurken,
½ Pint Champignons, in Scheiben geschnitten,
⅛ Pint Weißwein,
Etwas Champignonwasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
Etwas Essig.

Zubereitung: Die Zunge wird gereinigt und mit kaltem Wasser aufgestellt und weich gekocht. Die Haut davon ablösen, die Zunge in Scheiben schneiden. ½ Pint guten Weinessig darüber gießen, ein paar Minuten stehen lassen. Die starke Rindfleischbouillon wird abgeschmeckt, mit Salz, Wein, Champignonwasser, Citronensaft, ein wenig Essig, die 4 Blatt Gelatine in der Bouillon auflösen. Die in Essig gelegte Zunge in die Bouillon, Kapern, Champignonsscheiben und Gurkenscheiben auch dazu, in eine Porzellanform mit einem großen Löffel einfüllen. Erstarren lassen und stürzen.

No. 5. Head-Cheese from Ox-Tongue.

Quantity for 6 People.

1 pickled ox-tongue, ½ qt. strong beef bouillon,
4 pieces of white gelatine, 1 tablespoonful of capers,
4 sliced pickles, ½ pt. sliced champignons,
⅛ pt. white wine, some champignon water,
½ teaspoonful of meat extract, some vinegar,

Preparation: The tongue is cleaned and put on to boil in cold water until tender. It is then skinned and sliced, ½ pt. of vinegar poured on and left for a few hours. The bouillon is seasoned with salt, wine, champignon water, lemon juice, some vinegar and the 4 pieces of gelatine are dissolved in the bouillon. The tongue, champignon and pickle slices and capers are put into a porcelain dish, the bouillon poured on and cooled and served.

No. 6. Sülze von Gans oder Ente.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Gans von 8—10 Pfd.,
6 Kalbsfüße.

Zum Kochen:

6 Qt. Wasser,
Salz, 6 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
1 große Zwiebel, in Scheiben,
Etwas Suppengrün,
1 Theelöffel Fleischextrakt,
½ Tasse guten Essig,
4 Eiweiß in den Schalen.

Zubereitung: Die Gans wird gut gereinigt und in beliebige Stücke geschlagen. Die Kalbsfüße werden ebenfalls gereinigt und in Stücke gehauen. Gänsestücke und

No. 6. Head-Cheese from Goose or Duck.

Quantity for 6 People.

1 goose, 8 to 10 lbs., 6 calves' feet.

For Cooking.

6 qts. of water, salt, 6 pepper-corns, 2 cloves,
1 bay-leaf, 1 large sliced onion,
Some soupgreens, 1 teaspoonful of meat extract,
½ cup of good vinegar, 4 whites of eggs and shells.

Preparation: The goose and calves' feet are cleaned and well jointed, then put to boil in cold water with all in-

Kalbsfüße und -enden werden mit den 6 Qt. Wasser kalt aufgestellt, Salz, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebel und Suppengrün; dies alles dazu und das Gänsefleisch weichkochen lassen, aus der Bouillon nehmen, von anhaftendem Gewürz befreien und in einen Porzellan- oder Steintopf legen. Die Bouillon mit den Kalbsfüßen weiter kochen lassen bis zu 3 Qt., das Fett alles abschöpfen, sie abschmecken mit Essig, Fleischextrakt und Salz, wenn nöthig. Die fein zerschlagenen Eiweißschalen dazu, das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen, ebenfalls dazu, noch einmal die Bouillon aufkochen lassen, dann auf der Seite des Ofens noch etwas ziehen lassen, daß das Eiweiß sich zusammenzieht; nach 1 Stunde die Bouillon durch ein Sieb gießen, dann noch einmal durch ein feines Tuch und über das Gänsefleisch gießen.

Besondere Bemerkung: Sollte die Sülze schnell gebraucht werden, so lasse man die Kalbsfüße weg und nehme 35 Tafeln Gelatine, indem man sie in den 3 Qt. Bouillon auflöst. Die Bouillon wird auch geklärt mit Eiweiß und Schalen.

Besondere Bemerkung: Das Fleisch von den Kalbsfüßen kann man verwenden, indem man es in Semmelkrumen paniert und in Butter bratet und Rosinensauce dazu gibt.

Will man diese Sülze von Enten bereiten, so nehme 2 Enten dazu.

No. 7. Sülze von Rebhuhn.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 Rebhühner, 2 Qt. Wasser,
  Salz, 4 Pfefferkörner,
- ½ Zwiebel, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
- 2 Eßlöffel Citronensaft,
- 4 Eßlöffel Madeira oder guten Weißwein,
- 2 Eiweiß und die Eierschalen,
- 15 Tafeln Gelatine, oder
- 1 Zwanzigstel Pfd. Gelatine,
- ¼ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Rebhühner werden gut gereinigt, mit den 2 Qt. kalten Wassers zum Kochen gebracht, Salz, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und Zwiebel dazu. Wenn die Rebhühner gar sind, aber nicht zu weich herausnehmen, und in schöne Stücke tranchiren, in eine Porzellan-Form legen. Die Bouillon einkochen lassen auf 1¼ Quart, abschmecken, mit Weißwein oder Madeira und Citronensaft, Fleischextrakt dazu, alles Fett davon nehmen. Die Gelatine darin auflösen. Eiweiß mit etwas Rebhuhnbouillon verschlagen, die Eierschalen zerkleinern und dieses in der Bouillon einmal aufkochen lassen, auf die Seite stellen, noch ein wenig ziehen lassen, damit das Eiweiß sich zusammenzieht und die Bouillon klar wird, durch ein Sieb gießen

gredients given. When the goose is tender, take it out of the broth, remove all spices that may adhere to it, place it into a porcelain or stone jar. Let the calves' feet cook until boiled down to 3 qts., remove all fat and season with vinegar, meat extract and salt if necessary. Put in the crushed egg shells, beat the white of egg with water and add it to the bouillon, let it come to boil and then set aside to simmer until the white of egg curdles. After one hour strain the bouillon and pour it thru a white cloth over the goose meat.

Remarks: If you wish to prepare the head-cheese quickly, omit the calves' feet and use 35 pieces of gelatine dissolved in 3 qts. of bouillon, which is also clarified with white of egg and egg shells.

Remarks: The meat of the calves' feet may be breaded in roll crumbs and fried in butter, served with a raisin gravy. If you wish to make this head-cheese from duck, take 2 ducks.

No. 7. Head-Cheese from Partridge.

Quantity for 6 People.

- 3 partridges, 2 qts. of water,
  Salt, 4 pepper-corns,
- ½ onion, 2 cloves, 1 bay-leaf,
- 2 tablespoonfuls of lemon juice,
- 4 tablespoonfuls of Madeira or good white wine,
- 2 whites of eggs and egg shells,
- 15 pieces of gelatine or 1/20 of a lb.,
- ¼ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The partridges are cleaned and dressed and put to boil in cold water with the given spices. When it is done carve it and put it into a porcelain dish. Let the bouillon boil down to 1¼ qts., season with white wine or Madeira, lemon juice and meat extract and remove all fat, then dissolve the gelatine in it. Stir the whites of eggs with some bouillon and add it with the egg shells, then boil for a few minutes and set aside to simmer until the bouillon is clear. Strain

und nochmals durch ein feines Tuch. Die Bouillon über das Rebhuhnfleisch füllen, und erstarren lassen. Das kalte Gericht wird gestürzt, mit Salat und Citronenscheiben garnirt.

No. 8. Fisch in Gelee.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Fisch, 2½ Qt. Wasser,
Salz, 4 Pfefferkörner,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
2 Citronenscheiben, 2 Eßlöffel Essig,
4 Eßlöffel Citronensaft,
¼ Pint Weißwein,
10 Blatt weiße Gelatine.

Zubereitung: Angegebenes Wasser mit allen Zuthaten wird zum Kochen gebracht. Der Fisch wird gut gereinigt, gewaschen, ½ Stunde langsam in dem Wasser ziehen lassen, nachdem nimmt man den Fisch heraus und entfernt die Gräten davon, schneidet den Fisch in große Stücke. Die Fischbouillon läßt man einkochen auf 1¼ Quart, löst die Gelatine darin auf, noch 1 Stunde aufkochen lassen, sieben und über den Fisch gießen, erstarren lassen und auf einer Glasplatte anrichten, mit Kopfsalat garniren.

No. 9. Aal in Gelee.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Aal, 1½ Qt. Wasser,
¼ Qt. Weinessig,
10 Pfefferkörner, 3 Nelken,
Salz, 2 Lorbeerblätter,
1 Zwiebel, in Scheiben,
Etwas Suppengrün,
¼ Citrone, in Scheiben,
12 Tafeln weiße Gelatine,
¼ Theelöffel Fleischextrakt,
2 hartgekochte Eier, 1 Eiweiß.

Zubereitung: Dem Aal wird die Haut abgezogen; er wird in schöne Stücke geschlagen und ausgenommen. Das 1½ Quart Wasser mit Essig, Pfefferkörnern, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebeln und Citronenscheiben, Suppengrün zum Kochen gebracht, die Stücke Fisch hinzu thun, ¼ Stunde ziehen lassen, herausnehmen, die Fischbouillon auf 1 Quart einkochen lassen. 1 Eiweiß mit etwas Fischbouillon verschlagen, dazu thun und die Eierschalen zerkleinern, auch dazu, ¼ Theelöffel Fleischextrakt und die 12 Blatt Gelatine. Dies alles 1 Minute kochen lassen auf der Seite. Wenn die Bouillon sich geklärt hat, durch ein feines Tuch gießen. Die 2 hart gekochten Eier in Scheiben schneiden. Eine Porzellanform, welche die beste ist, mit Eierscheiben den Boden belegen, etwas Gelee, Fischbouillon darüber gießen. Erstarren lassen, den Fisch darauf, die übrigen Eierscheiben darauf und die

it thru a sieve and a cloth and pour it on to the meat to cool. Turn it out on a platter and garnish with lettuce and lemon slices.

No. 8. Fish in Jelly.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of fish, 2½ qts. of water, salt,
4 pepper-corns,
2 cloves, 1 bay-leaf, 2 lemon slices,
2 tablespoonfuls of vinegar,
4 tablespoonfuls of lemon juice,
¼ pt. of white wine, 10 pieces of white gelatine.

Preparation: Put the given quantity of water on with all given ingredients and boil, then put in the fish after being dressed and cleaned and let it simmer gently for ½ hour. Take out the fish, remove the bones and cut it up into large pieces. The fish stock is boiled down to 1¼ qts. and the gelatine dissolved in it, then boiled for one hour, strained and poured on the fish to cool. Serve it on a glass platter garnished with head lettuce.

No. 9. Eel in Jelly.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of eel, 1½ qts. of water,
¼ qt. of wine vinegar, 10 pepper-corns,
3 cloves,
Salt, 2 bay-leaves, 1 sliced onion,
Some soupgreens, ¼ lemon, sliced,
12 layers of white gelatine,
¼ teaspoonful of meat extract,
2 hard boiled eggs,
White of 1 egg.

Preparation: The eel is skinned, cut in pieces and the intestines taken out. The 1½ qts. of water brought to boil with vinegar, pepper-corns, salt, bay-leaf, onions, lemon slices and soupgreens, add the eel and simmer gently for 15 minutes. Take out the pieces of eel and boil the broth down to 1 qt. Into this put the crushed egg shells, the white of egg mixed with some broth, ¼ teaspoonful of meat extract and the gelatine and cook for a minute, then set aside. When the bouillon is clear strain it thru a fine cloth. Slice the two hard boiled eggs and cover the bottom of a porcelain dish with them, then pour on some jelly and fish bouillon and let it get cold. After that put the eel pieces on and the rest of the sliced egg, then pour the rest of the

übrige Bouillon darüber gießen. Nach Erstarren auf einen Glasteller stürzen, mit Kopfsalat garniren. Es ist besser, Tags vorher zuzubereiten.

No. 10. Lachs in Gelee.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2½ Pfd. Lachs, 1½ Qt. Wasser,
- ½ Tasse Weinessig, 1 Tasse Weißwein,
- ½ Zwiebel, in Scheiben,
- ¼ Citrone, in Scheiben,
- Salz, 12 Pfefferkörner,
- 5 Nelken, 2 Lorbeerblätter,
- 10 Blatt Gelatine,
- 2 Eiweiß und Schalen,
- 10 Krebsschwänze, nach Belieben.

Zubereitung: In das Wasser Weinessig, Wein, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Nelken, Zwiebelscheiben und Citronenscheiben thun und kochen lassen. Fisch gut säubern und in das kochende Wasser thun, auf die Seite stellen, den Fisch ½—¾ Stunden langsam ziehen lassen, aber nicht kochen. Nach der Zeit den Fisch auf eine Platte legen, Gräten entfernen und in schöne Stücke schneiden. Die Fischbouillon einkochen lassen auf 1 Quart, schmecken. 2 Eiweiß mit etwas Fischbouillon verschlagen, Eierschalen zerkleinern und die 10 Blatt Gelatine; dies alles in die Fischbouillon thun, eine Sekunde kochen lassen, auf die Seite stellen, klären lassen, durch ein feines Tuch sieben. Den Fisch und die Krebsschwänze, die von Eiern und Darm gesäubert sind, geschmackvoll in eine Form legen, am besten in eine Porzellanform. Die Fischbouillon darüber gießen und auf Eis erstarren lassen, auf einen Glasteller stürzen, mit Kopfsalat und Citronenscheiben garniren. Eine kalte Mayonnaisensauce kann man dazu reichen.

No. 11. Austern und Kaviar in Gelee.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Qt. starke Rindfleischbouillon,
- 3 Eßlöffel Weißwein,
- 1 Theelöffel Citronensaft,
- 2 Eiweiß und Schalen,
- 12 Blatt Gelatine, 4 Dutz. Austern,
- ¼ Pfd. Kaviar, Eis.

Zubereitung: Die starke Rindfleischbouillon muß klar und kein Fett darauf sein, mit dem Weißwein und Citronensaft abschmecken. Die Gelatine in der Bouillon auflösen. Das Eiweiß mit ein wenig Bouillon verschlagen, zerkleinerte Eierschalen; dies alles zur Bouillon, eine Sekunde die Bouillon kochen lassen, auf die Seite stellen und klären lassen; durch ein feines Tuch gießen. Frische Austern werden geöffnet, von den Bärten befreit und ausgeschnitten. Eine Form thut man in klein zerschlagenes Eis stellen, man legt einen

stock over and let it get cold. When it is stiff turn it out on a plate and garnish with head lettuce. It is best to prepare this dish the day before using it.

No. 10. Salmon in Jelly.

Quantity for 6 People.

- 2½ lbs. of salmon, 1½ qts. of water,
- ½ cup of wine vinegar, 1 cup of white wine,
- ½ sliced onion, ¼ sliced lemon,
- Salt, 12 pepper-corns, 5 cloves, 2 bay-leaves,
- 10 pieces of gelatine, 2 whites of eggs and shells,
- 10 crab tails if you like.

Preparation: Into the water put the wine vinegar, the wine, salt, pepper-corns, bay-leaves, cloves, onion slices, lemon slices and let it come to boil. Clean the fish well and put it into this water to simmer gently for ½ to ¾ hour. After this take the fish out, remove the bones, cut in pieces and boil down the stock to 1 qt. Beat the whites of 2 eggs with some of the broth and add it, also the crushed shells and 10 pieces or layers of gelatine. Let this mass cook a second and set aside to clarify, then strain thru a fine cloth.

Place the pieces of fish and crab tails into a porcelain dish, pour the fish stock on and put it on ice to cool quickly. Then turn it out on a glass platter and garnish with head lettuce and lemon slices. Serve with a mayonnaise dressing.

No. 11. Oysters and Caviar in Jelly.

Quantity for 6 People.

- 1 qt. strong beef bouillon, 3 tablespoonfuls of white wine.
- 1 teaspoonful of lemon juice.
- 2 whites of eggs and shells, 12 layers of gelatine,
- 4 doz. oysters, ¼ lb. of caviar, ice.

Preparation: The beef bouillon must be clear and free from fat, season it with white wine and lemon juice, and dissolve the gelatine in it. Stir the white of egg with some bouillon and add it, put in the crushed egg shells to cook for a second then set aside to clarify. Strain it thru a fine cloth. Fresh oysters are

Theil Austern, die innere Seite nach außen, im Kreise in die Form, gießt vorsichtig mit einem Löffel so viel kalte Bouillon auf die Austern, daß sie bedeckt sind, läßt sie erstarren. Nach dem legt man eine frische Schicht Austern an den Rand der Form, gießt wieder kalte Boullon darauf; die Austern dürfen nicht schwimmen, darum nicht so viel Bouillon dazu gießen; wieder erstarren lassen und es so oft wiederholen, bis die Austern verbraucht sind; die übrige Bouillon obenauf, erstarren lassen. Den Kaviar schüttet man auf ein Sieb und läßt Wasser, aber sehr kaltes, darüber laufen, damit der Kaviar sauber und körnig ist. In der Mitte des erstarrten Gelee macht man einen kreisrunden Schnitt und sticht sehr vorsichtig so viel Gelee aus, wie Kaviar vorhanden ist, füllt den Kaviar in das Loch. Den ausgestochenen Gelee läßt man verschmelzen und gießt ihn über den Kaviar. Nachdem es vollständig erkaltet ist, stürzt man den Gelee, mit Citronenscheiben und Salatblättern garniren, servirt eine feine kalte Senfsauce dazu.

opened, cleaned and cut out of the shells. A dish is set on chopped ice, some oysters are placed in a circle into the dish and sufficient cold bouillon put on to cover, then let them get stiff, repeat this until all oysters have been used. Put the rest of the bouillon on top and let it get stiff.

The caviar is poured into a sieve, let very cold water run over it until it becomes granular. In the center of the oyster jelly cut out a round hole, large enough to hold the quantity of caviar at hand. Heat the oyster jelly that has been cut out and pour it over the caviar. When it is perfectly stiff turn it out on a platter and garnish with lemon slices and lettuce leaves. Serve with a cold mustard dressing.

No. 12. Gänseleber in Gelee.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1½ Pfd. fette Gänseleber,
- ¼ Pfd. Trüffeln,
- ¼ Pfd. Champignons,
- ¾ Qt. sehr starke Rindfleisch- oder Hühner-Bouillon,
- ½ Theelöffel Fleischextrakt,
- 3 Eßlöffel Madeira,
- 10 Blatt weiße Gelatine,
- 1 Eiweiß und -Schale zum Klären.

Zubereitung: Die Boullon wird entfettet, mit Fleischextrakt etwas braune Farbe geben, mit Madeira abschmecken, die Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit etwas Bouillon verschlagen, dazu thun, die Eierschalen verkleinern, auch dazu. Die Bouillon nur eine Sekunde kochen lassen, auf die Seite stellen, klären lassen, dann die Bouillon durch ein feines Tuch gießen. Die Gänseleber wird gehäutet, in 1½ Zoll dicke Scheiben geschnitten, die Trüffeln in Stückchen geschnitten und in die Gänseleber gedrückt und in ein wenig Butter langsam gar gedämpft. Dann entfettet auf das Löschpapier. Die Champignons werden 10 Minuten in ein wenig Bouillon gar gedämpft. Eine Form wird in klein zerschlagenes Eis gestellt. Einen Theil von der zubereiteten Bouillon in die Form gießen, erstarren lassen, und die Hälfte der gespickten Gänseleber darauf legen, auch die Hälfte der Champignons, Bouillon darüber. Wieder erstarren lassen, die übrige Gänseleber und Champignons darauf und die übrige Bouillon zum 3. Mal darüber, erstarren lassen; die Form wird gestürzt. Eine feine kalte Senfsauce und Kartoffelsalat dazu reichen.

No. 12. Goose-Liver in Jelly.

Quantity for 6 People.

- 1½ lbs. of fat goose liver, ¼ lb. of truffles,
- ¼ lb.. of champignons,
- ¾ qt. very strong beef or chicken broth,
- ½ teaspoonful of meat extract, 3 tablespoonfuls of Madeira,
- 10 pieces of white gelatine,
- 1 white of egg and shell for clearing.

Preparation: Remove all fat from the broth. Dissolve the gelatine in it, color with the meat extract and season with Madeira. Add to it the white of egg beaten into some of the broth, and the crushed shell, cook a second and set aside to clarify, then strain thru a fine cloth.

Skin the goose liver and cut it into 1½ inch slices, also the truffles and press the truffles into the liver, then stew slowly in a little butter. When done place them on blotting paper to drain off the fat. The champignons are cooked in bouillon for 10 minutes.

Into a dish set in crushed ice put part of the bouillon, let it get stiff and put in half of the goose liver, also half of the champignons. Some more bouillon poured over this and cooled, then repeat this same process until all goose liver, champignons and broth have been used. Let it get stiff, turn it out on a platter and serve with a cold mustard dressing and potato salad.

10. Abtheilung:

Die Saucen.

Alle Angaben der Saucen für Fleisch, Geflügel, Wild und Fische.
Auch alle Angaben der Saucen für Mehlspeisen und süße Speisen.

Weiße Mehlsaucen.

Gute Butter und gutes Mehl ist die Hauptsache bei einer Sauce, und bilden die Grundstoffe. Zu weißen Saucen ist irdenes oder stark emaillirtes oder verzinntes Geschirr nur zu gebrauchen. Saucen müssen immer glatt sein; am besten ist, man streicht sie immer durch ein feines Sieb. Hat man die Sauce schon eine Weile vor dem Anrichten fertig, so stellt man sie in's Wasserbad.

Saucen dürfen nie zu dick oder dünn sein.

No. 1. Weiße Grundsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Unze Butter, ¼ kleine Zwiebel,
2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon,
1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Eigelb.

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, die abgeschälte Zwiebel dazu, ein wenig dämpfen lassen, Mehl dazu rühren, mit der Bouillon auffüllen, unter Rühren kochen lassen, 10 Minuten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Eigelb mit ein wenig Wasser gut verschlagen und langsam zu der Sauce rühren; nicht mehr kochen lassen.

No. 2. Holländische Sauce zu Fisch oder Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Unze Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Fischwasser, oder Hühnerbouillon oder Kalbfleischbouillon,
¼ Tasse Sahne,
1½ Theelöffel Citronensaft, zum Fisch,
2 Eßlöffel Weißwein, zum Huhn,
Salz, 2 Eigelb.

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen, mit Fischwasser auffüllen, unter Rühren kochen lassen, mit Salz und Citronensaft abschmecken, mit 2 Eigelb abziehen, wie bei No. 1.

Tenth Chapter:

Dressings or Gravies.

Dressings for Meat, Poultry, Game and Fish. Sauces for Pastry and Sweet Dishes.

Flour Gravies.

Good butter and good flour are the essentials for a gravy and constitute the main part of it. For the preparation of white gravies, earthen, pewter or enameled dishes are the best. Gravies must always be smooth and it is best to strain them thru a fine sieve. If you have them ready before the meal put them into a double boiler. They must neither be too thick nor too thin.

No. 1. White Gravy.

Quantity for 6 People.

1/16 lb. butter, ¼ small onion,
2 tablespoonfuls of flour, ¾ pt. of bouillon,
1 pinch of salt and pepper, 2 yolks of eggs.

Preparation: Melt the butter, add the peeled onion and steep a little, then stir in the flour and bouillon and cook 10 minutes, season with salt and pepper. Beat the 2 yolks of eggs with a little water and slowly stir it into the gravy. Do not boil any more.

No. 2. Dutch Gravy.

For Fish, Chicken or Veal With Rice.

Quantity for 6 People.

1/16 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. of fish stock, chicken or veal broth,
¼ cup of cream,
1½ teaspoonfuls of lemon juice, for fish,
2 tablespoonfuls white wine, for chicken,
Salt, 2 yolks of eggs.

Preparation: Melt the butter, stir in the flour, stew a few minutes, fill up with fish stock, stirring constantly, then season with salt, lemon juice and add the 2 yolks of eggs as given under No. 1.

Besondere Bemerkung: Ist es Sauce zu Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis, schmeckt man die Sauce mit Weißwein ab.

Remarks: If the gravy is for chicken or veal with rice, season it with white wine.

No. 3. Feine holländische Sauce zu Fisch oder Kalbfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Unze Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Fischwasser oder Bouillon,
½ Tasse saure Sahne,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Eßlöffel Kapern,
3 Sardellen,
Salz, 1 Prise weißen Pfeffer,
2 Eigelb.

Zubereitung: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu thun, ein wenig dämpfen lassen, mit Fischwasser oder Bouillon, wenn es Sauce zu Kalbfleisch ist, auffüllen, unter Rühren kochen lassen, saure Sahne, Citronensaft, Salz, Pfeffer dazu. Sardellen reinigen, fein hacken, mit in die Sauce thun, auch die Kapern. Die Sauce noch 10 Minuten unter öfterem Rühren kochen lassen, durch ein feines Sieb streichen, wieder heiß werden lassen, mit 2 Eigelb die Sauce abrühren.

No. 3. Fine Dutch Gravy for Fish or Veal.

Quantity for 6 People.

1/16 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. fish stock or bouillon,
½ cup sour cream, 1 tablespoonful of lemon juice,
1 teaspoonful of capers, 3 sardelles, Salt, 1 pinch of white pepper, 2 yolks of eggs.

Preparation: Melt the butter, stir in the flour, simmer gently, fill up with fish stock, or bouillon if it is intended for veal. Cook, stirring constantly, add sour cream, lemon juice, salt and pepper.

The sardelles are cleaned, chopped and put into the gravy with the capers. Cook slowly for ten minutes, stirring frequently, then strain thru a fine sieve, heat it again and add the 2 yolks of eggs.

No. 4. Geschlagene holländische Sauce zu Fisch, Spargel, Blumenkohl, Austern, Schwarzwurzeln.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pint Fischwasser zu Fisch, oder Gemüsewasser zu Gemüse,
1½ Eßlöffel Mehl,
1 Zehntel Pfd. Butter,
3—4 Eigelb,
1 Prise Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Das Mehl wird mit dem Fisch- oder Gemüsewasser verrührt und auf dem Ofen so lange geschlagen, bis es dicklich wird, die frische Butter dazu, die Eigelb mit ein wenig Wasser verrühren, auch dazu. Nun wird die Sauce unter starkem Rühren zum Kochen gebracht, gleich anrichten.

Besondere Bemerkung: Man kann die Sauce mit 1 Theelöffel Citronensaft abschmecken.

No. 4. Whipped Dutch Gravy.

For Fish, Asparagus, Cauliflower, Oyster Plants and Scorzonera.

Quantity for 6 People.

½ pt. of fish stock for fish, or
½ pt. of vegetable broth for vegetables,
1½ tablespoonfuls of flour, 1/10 lb. of butter,
3—4 yolks of eggs, salt, pepper.

Preparation: The flour is mixed well with fish stock or vegetable broth and whipped while over the fire, until it thickens, then add the fresh butter and the yolks of eggs, which have been beaten with water. Let it boil, stirring constantly. Serve at once.

Remarks: The gravy may be seasoned with 1 teaspoonful of lemon juice.

No. 5. Gute Fischsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Unze Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Drittel Pint Fischwasser,
½ Tasse Sahne,
Saft von ½ Citrone,
Salz, 2—3 Eigelb.

No. 5. Good Fish Gravy.

Quantity for 6 People.

1/16 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
1/3 pt. of fish stock, ½ cup of cream, Juice from ½ lemon, salt, 2 to 3 yolks of eggs.

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu rühren, mit Fischwasser und Sahne auffüllen, nach und nach eine Weile unter Rühren kochen lassen, mit Citronensaft und Salz, wenn nöthig, abschmecken. Die Sauce mit 2—3 Eigelb abrühren.

No. 6. Blumenkohlsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Unze Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Blumenkohlwasser,
Salz nach Geschmack,
2 Eigelb,
1 Prise Muskatnuß, nach Belieben.

Zubereitung: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu rühren, mit Blumenkohlwasser nach und nach auffüllen, unter Rühren kochen lassen, mit Salz und Muskatnuß abschmecken, und mit 2 Eigelb die Sauce abrühren.

No. 7. Spargelsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Butter, 1 Eßlöffel Mehl,
4—6 Eigelb, ½ Tasse Sahne,
1 Drittel Pint Spargelwasser,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Butter zu Sahne gerührt, Eigelb und Mehl dazu gerührt, Sahne auch dazu, mit kochendem Spargelwasser unter Rühren langsam auffüllen. Nun läßt man die Sauce unter starkem Rühren zum Kochen kommen, gleich anrichten oder im Wasserbade heiß stellen. Die Sauce ist sehr gut für viele Gerichte.

No. 8. Feine Mostrichsauce.

Zu Rindfleisch und Fisch.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Butter,
3 Eigelb,
2 Eßlöffel Mostrich,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Fleischbouillon,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Citronenscheibe,
1 Prise Zucker,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Butter zu Sahne gerührt, Eigelb, Mostrich, Mehl dazu gerührt. Die heiße Bouillon unter Rühren langsam zugießen und zum Kochen kommen lassen. Die Sauce mit Citronensaft, Zucker und Salz, wenn nöthig, abschmecken. Die Citronenscheibe in die Sauce thun, beim Anrichten die Citronenscheibe aus der Sauce entfernen.

Preparation: Melt the butter, stir in the flour, add the fish stock and cream and cook a little while, stirring constantly, then season with lemon juice and salt if necessary. Finally stir in the yolks of eggs.

No. 6. Cauliflower Gravy.

Quantity for 6 People.

1/16 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. of cauliflower water, salt to taste,
2 yolks of eggs, nutmeg to taste.

Preparation: Melt the butter, stir in the flour, gradually pour in the cauliflower water and boil, stirring constantly. Then season with salt and nutmeg and stir in the 2 yolks of eggs.

No. 7. Asparagus Gravy.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of butter, 1 tablespoonful of flour,
4—6 yolks of eggs, ½ cup of cream,
⅓ pt. of asparagus water, salt to taste.

Preparation: Cream the butter, add the yolks of eggs, flour and cream; then add the boiling asparagus water, while stirring. Let it boil, stirring constantly. Serve at once or keep warm in water. It is very fine.

No. 8. Fine Mustard Gravy.

For Beef and Fish.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of butter, 3 yolks of eggs, 2 tablespoonfuls of mustard,
1 tablespoonful of flour,
½ pt. bouillon, 1 tablespoonful of lemon juice,
1 slice of lemon, 1 pinch of sugar,
1 pinch of salt.

Preparation: Cream the butter, add the yolks of eggs, mustard, flour, and while stirring gradually pour in the bouillon, then cook. Season it with lemon juice, sugar and salt if necessary. Put in the lemon slice which should be taken out when served.

No. 9. Einfache Mostrichsauce zu Fisch und Rindfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zehntel Pfd. Butter,
1½ Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Mostrich,
½ Pint Bouillon,
1 Eßlöffel Essig, 1 Prise Salz,
1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Butter läßt man braun werden, Mehl dazu, mit Bouillon auffüllen, durchkochen lassen. Die Sauce mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

No. 9. Plain Mustard Dressing. For Fish and Beef.

Quantity for 6 People.

1/10 lb. of butter,
1½ tablespoonfuls of flour,
2 tablespoonfuls of mustard,
½ pt. of bouillon,
1 tablespoonful of vinegar,
1 pinch of salt, sugar, pepper.

Preparation: Brown the butter and flour, add the bouillon, cook and season with pepper, salt, sugar and vinegar.

No. 10. Feine Bearnaisesauce zu Filet, Hammelrücken, Hammelkotelett.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Lauch,
3 Eßlöffel Essig,
¼ Pfd. Butter,
4 Eigelb,
¼ Tasse Bouillon,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
1½ Theelöffel gewiegte Petersilie,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der Lauch wird in feine Stückchen geschnitten. Essig dazu thun und kochen lassen bis zur Hälfte, dann durch ein Sieb gießen. Butter zur Sahne rühren, Eigelb dazu, den Laucheßig, Bouillon, Fleischextrakt dazu. Die Sauce nun im Doppelkessel unter Schlagen dick werden lassen, mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie die Sauce abschmecken. Die Sauce muß glatt sein, nicht stehen lassen.

No. 10. Fine Bearnaise Sauce. For Fillets, Rack of Mutton, Mutton Cutlets.

Quantity for 6 People.

1 leek, 3 tablespoonfuls of vinegar,
¼ lb. of butter,
4 yolks of eggs, ¼ cup of bouillon,
½ teaspoonful of meat extract,
1½ teaspoonfuls of chopped parsley,
Salt, pepper.

Preparation: The leek is cut into small pieces, vinegar added, then boil down to one half of the portion and strain thru a fine sieve. Cream the butter, stir in the yolks of eggs, the leek vinegar, meat extract and bouillon. Place into a double boiler and while beating, let it thicken, season with salt, pepper and fine chopped parsley. It must be smooth. Serve at once.

No. 11. Tomatensauce zu Filet, Hammelrücken und Hammelkotelett.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Lauch,
3 Eßlöffel Essig,
⅛ Pfd. Butter,
3 Eigelb,
½ Theelöffel Mehl,
¼ Tasse Bouillon,
¼ Tasse Tomatenbrei,
1 Theelöffel Zucker,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Lauch wird fein geschnitten, mit dem Essig gekocht, bis zur Hälfte. Butter zur Sahne gerührt, Eigelb, Tomatenbrei, Mehl, Bouillon dazu, den Laucheßig sieben, ebenfalls zur Sauce, und im Doppelkessel unter Schlagen die Sauce dick werden lassen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce muß gleich servirt werden.

No. 11. Tomato Gravy. For Fillet, Rack of Mutton and Mutton Cutlets.

Quantity for 6 People.

1 leek, 3 tablespoonfuls of vinegar,
⅛ lb. of butter, 3 yolks of eggs,
½ teaspoonful of flour, ¼ cup of bouillon,
¼ cup of tomato pulp,
1 teaspoonful of sugar,
Salt, pepper.

Preparation: The leek is cut into small pieces and boiled down in vinegar to half of the portion. Cream the butter, add yolks of eggs, tomatoes, flour, bouillon, the strained leek vinegar. Put into a double boiler and let it thicken, stirring constantly. Season with sugar, salt and pepper and serve at once.

No. 12. Feine Tomatensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Unze Butter,
1½ Eßlöffel Mehl,
1 Pfd. Tomaten oder ¼ Qt.-Kanne Tomaten,
¼ Pfd. rohen Schinken,
½ Zwiebel,
1 Pint Bouillon, Salz nach Geschmack,
1 Prise Zucker und Pfeffer,
½ Eßlöffel Citronensaft,
2 Eigelb.

Zubereitung: Schinken und Zwiebel in Stückchen schneiden, in der Butter hellbraun braten, Tomaten fein zerhacken, dazu, eine Weile dämpfen lassen, Mehl beigeben, mit Bouillon auffüllen, Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zucker dazu. Die Sauce nun 1 Stunde langsam kochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und mit 2 Eigelb die Sauce abrühren.

No. 13. Feine Sauce zu Geflügel, Fleisch und Fisch.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. rohen Schinken,
1 kleine Zwiebel, 1½ Eßlöffel Mehl,
1 Drittel Pint Bouillon,
1 Drittel Pint Sahne oder Milch,
¼ Tasse fein gemahlenes Geflügel, Fisch oder Fleisch,
Salz und Pfeffer,
1 Theelöffel Citronensaft.

Zubereitung: Der magere Schinken wird in Würfel geschnitten, in der angegebenen Butter gebraten; in Stückchen geschnittene Zwiebel und Mehl dazu gerührt und ein wenig mitgedämpft, mit der Bouillon und Sahne auffüllen. Die Sauce nun ¼ Stunde kochen lassen, die ¼ Tasse fein geriebenes Fleisch oder Fisch, wenn die Sauce zu Fisch gereicht wird, dazu; Salz, Pfeffer und Citronensaft auch. Die Sauce noch etwas kochen lassen, durch ein feines Sieb streichen.

No. 14. Meerrettigsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Tasse Meerrettig,
1½ Theelöffel Mehl,
1 Eßlöffel Butter,
¾ Tasse Sahne oder Bouillon,
1 Prise Salz,
1 Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Den Meerrettig muß man schnell abschaben und auf einem Reibeisen reiben. Mehl und Butter dazu rühren, mit der Sahne auffüllen und unter Rühren die Sauce 15—20 Minuten langsam kochen lassen. Die Sauce mit ein wenig Salz und Zucker abschmecken.

No. 12. Fine Tomato Dressing.

Quantity for 6 People.

1/16 lb. of butter, 1½ tablespoonfuls of flour,
1 lb. or ¼ qt. can of tomatoes,
¼ lb. raw ham, ½ onion, 1 pt. bouillon,
Salt to taste, one pinch of sugar and pepper,
½ tablespoonful of lemon juice,
2 yolks of eggs.

Preparation: Ham and onion are cut into fine pieces, fried brown in butter. The chopped tomatoes added and cooked a little while, then stir in the flour and add the bouillon. Season it with salt, pepper, lemon juice and sugar. Cook the gravy slowly for 1 hour, strain thru a fine sieve and stir in the 2 yolks of eggs.

No. 13. Fine Gravy.
For Poultry, Meat and Fish.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of butter,
⅛ lb. of raw ham,
1 small onion,
1½ tablespoonfuls of flour,
⅓ pt. bouillon,
⅓ pt. cream or milk,
¼ cup of ground poultry, fish or meat,
Salt, pepper,
1 teaspoonful of lemon juice.

Preparation: The lean ham is cut into small cubes and fried in the butter, add the sliced onion, stir in the flour and stew a little while, add the bouillon and cream. Now the gravy is cooked for 15 minutes and the cupful of ground fish added. When served with meats add meat instead of fish. Season with salt, pepper and lemon juice. Let it boil a while and strain thru a fine sieve.

No. 14. Horse Radish Gravy.

Quantity for 6 People.

½ cup of horse radish,
1½ teaspoonfuls of flour,
1 tablespoonful of butter,
¾ cup of cream or bouillon,
1 pinch of salt,
1 teaspoonful of sugar.

Preparation: The horse radish must be scraped and grated very quickly, flour and butter stirred in and add the cream. While stirring let it boil 15 to 20 minutes and season with salt and sugar.

No. 15. Meerrettigsauce roh zuzubereiten.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Tasse Meerrettig,
3 Eßlöffel Essig,
1 Prise Salz,
1 Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Der Meerrettig wird vorbereitet, mit Essig, Salz und Zucker gemischt und so servirt.

No. 16. Sardellensauce.

Zu Fisch und Fleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint starke Bouillon oder Fischwasser,
¼ Pint Weißwein,
Saft von ½ Citrone,
4—6 Sardellen,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eigelb.

Zubereitung: Die Sardellen werden gereinigt, ½ Stunde gewässert, dann fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen. Die Butter zerschmelzen, das Mehl dazu rühren, ein wenig dämpfen lassen, mit Bouillon oder Fischwasser, wenn die Sauce zu Fisch gereicht werden soll, auffüllen. Wein und Citronensaft dazu, die durchgestrichenen Sardellen ebenfalls. Die Sauce ¼ Stunde sehr langsam kochen lassen, mit Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken und mit den 2 Eigelb abrühren, nicht mehr kochen lassen.

No. 17. Kapernsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zehntel Pfd. Butter,
¼ Zwiebel,
1½ Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon oder Fischwasser, wenn zu Fisch gereicht,
2 Eßlöffel Kapern,
1 Eßlöffel Citronensaft,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eigelb.

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, Zwiebel fein dazu schneiden, etwas dämpfen lassen. Mehl dazu rühren, mit Bouillon auffüllen, Salz, Pfeffer, Citronensaft dazu, unter Rühren die Sauce 15 Minuten kochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. Kapern dazu thun, etwas ziehen lassen. Die Sauce mit den 2 Eigelb abrühren und mit 1 Prise Zucker abschmecken.

No. 15. Horse Radish Dressing, Raw.

Quantity for 6 People.

½ cup of horse radish,
3 tablespoonfuls of vinegar,
1 pinch of salt,
1 teaspoonful of sugar.

Preparation: The prepared horse radish is mixed with vinegar, salt and sugar and served that way.

No. 16. Sardelle Gravy.

For Fish and Meat.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. of strong bouillon or fish stock,
¼ pt. of white wine, juice from ½ lemon,
4—6 sardelles, salt, 1 pinch of pepper, 2 yolks of eggs.

Preparation: The sardelles are soaked in water for ½ hour, then chopped fine and rubbed thru a sieve. Melt the butter, stir in the flour and stew a while, then add the bouillon, or fish stock if used for fish. Add wine and lemon juice and the strained sardelles, cook it slowly for 15 minutes and season with salt and pepper, then stir in the yolks of eggs, but do not boil it any longer.

No. 17. Caper Sauce.

Quantity for 6 People.

1/10 lb. of butter, ¼ of an onion,
1½ tablespoonfuls of flour,
¾ pt. of bouillon (or fish stock, for fish),
2 tablespoonfuls of capers,
1 tablespoonful of lemon juice,
Salt, 1 pinch of pepper, 2 yolks of eggs.

Preparation: Melt the butter, add the sliced onion and stew a while, then stir in the flour and add the bouillon, season with salt, pepper, lemon juice, and boil 15 minutes while stirring constantly. Strain thru a fine sieve. Put in the capers and let it simmer gently. Stir in the yolks of eggs and a pinch of sugar.

No. 18. Austernsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

18 Stück Austern,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1½ Eßlöffel Mehl,
1 Pint starke Bouillon,
½ Tasse Sahne,
1 Sardelle oder 1 Eßlöffel Sardellen-Butter,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gerührt, mit der Bouillon aufgefüllt und mit etwas von dem Austernwasser. Sind es frische Austern, so thut man etwas von den Austernbärten dazu. Die Sauce läßt man ½ Stunde langsam kochen, streicht sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Thut die Sardellenbutter dazu rühren oder auch sehr fein gehackte Sardellen. Die Austern läßt man ¼ Minute in kochendem Wasser, dann durch ein Sieb abtropfen lassen und in die heiße Sauce thun; gleich serviren.

No. 19. Krebs- oder Hummersauce zu Fisch, Hühnerspeisen und Frikassee.

Zuthaten für 6 Personen.

18 Stück Krebse,
2 Qt. Salzwasser,
1 Zehntel Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint starke Bouillon,
Salz, 1 Prise Pfeffer und Zucker,
2 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Die Krebse werden in kaltem Wasser abgebürstet, dann in 2 Quart kochendem Salzwasser recht roth gekocht. Die Scheeren und Schwänze werden herausgebrochen und das Fleisch entfernt und in Stückchen geschnitten. Aus den Krebsleibern wird nun die graue Masse entfernt und die Krebsleiber in einem Mörser fein gestoßen. Die Butter läßt man heiß werden, die gestoßenen Krebse dazu thun und unter Rühren in der Butter dämpfen lassen. Die 2 Eßlöffel Mehl dazu streuen, ein wenig mitdämpfen lassen und mit der angegevenen Bouillon auffüllen; rühre die Sauce sehr glatt und lasse sie langsam kochen, bis die Sauce schön seimig ist; streicht sie dann durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Rührt die 2 Eßlöffel Sahne dazu, läßt die Sauce recht heiß werden, thut das Krebsfleisch aus den Scheeren und Schwänzen zu derselben; sie darf dann nicht mehr kochen.

Hummersauce wird genau so zubereitet; anstatt der Krebse oder Krebsbutter: Hummer oder Hummerbutter.

Besondere Bemerkung: Einen übrig gebliebenen Hummerleib kann man gut zur Sauce verwenden.

No. 18. Oyster Dressing.

Quantity for 6 People

18 oysters, $^1/_{10}$ lb. of butter, 1½ tablespoonfuls of flour,
1 pt. strong bouillon, ½ cup of cream,
1 sardelle or 1 tablespoonful sardelle butter,
1 pinch of salt, pepper.

Preparation: Melt the butter, stir in the flour, add the bouillon, and oyster liquor. If the oysters are fresh you may use some of the beards. Cook the gravy slowly for ½ hour, then strain thru a fine sieve and season with salt and pepper. Put in the sardelle butter or finely choppéd sardelles. The oysters are put into boiling water for ¼ minute, then placed into a colander to drain, put into the hot gravy and serve at once.

No. 19. Crab or Lobster Gravy.

For Fish, Chicken and Fricassee.

Quantity for 6 People.

18 crabs, 2 qts. salt water,
$^1/_{10}$ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. of rich bouillon, salt, 1 pinch of pepper, sugar,
2 tablespoonfuls of cream.

Preparation: The crabs are brushed well in cold water, then cooked very red in 2 qts. of boiling salt water. The claws and tails are broken off and the meat picked out and cut up. The bodies are cleaned and the coral pulverized in a mortar.

Heat the butter and put in the crushed coral, stir while stewing, add the 2 tablespoonfuls of flour, stew a while and add the bouillon, cook it slowly until it is smooth, then strain thru a sieve and season with salt and pepper. Stir in the 2 tablespoonfuls of cream, let the gravy get very hot and put in the meat from the tails and claws. It must not boil any more.

Lobster gravy is prepared the same way. Instead of crab butter take lobster butter.

Remarks: A left over body of lobster may be well utilized for a gravy.

No. 20. Remouladensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Eßlöffel feines Oel,
1½ Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon,
2 hart gekochte Eigelb,
1 rohes Eigelb,
1½ Eßlöffel Citronensaft,
1 Theelöffel Mostrich,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Oel mit Mehl wird ein wenig gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt und eine Weile kochen lassen, durch ein feines Sieb streichen und kalt rühren. Hart gekochte Eigelb mit dem rohen Eigelb fein verrührt, Citronensaft und Mostrich dazu gerührt, dann langsam die kalte Oelsauce dazu rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Man reicht dieselbe zu Rindfleisch, Eiern und Sülze.

No. 20. Remoulade Sauce.

Quantity for 6 People.

3 tablespoonfuls of fine oil,
1½ tablespoonfuls of flour,
½ pt. of bouillon, 2 hard boiled yolks of eggs,
1 raw yolk of egg, 1½ tablespoonfuls of lemon juice,
1 teaspoonful of mustard,
Salt, 1 pinch of pepper, ½ teaspoonful of sugar.

Preparation: Stew the oil and flour a little while, add the bouillon, cook, strain and stir until cold. Stir the hard boiled yolks of eggs together with the raw yolk, lemon juice, mustard and gradually stir in the oil mixture. Season with salt, pepper and sugar. It is served with beef, eggs and head-cheese.

No. 21. Weiße Frikasseesauce zu Hühnerfrikassee oder Kalbsfrikassee.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Stückchen Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Bouillon,
½ Weinglas Weißwein,
1 Eßlöffel Citronensaft,
Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gerührt, mit der Bouillon aufgefüllt. Die Sauce glatt rühren, 5 Minuten kochen lassen, Weißwein, Citronensaft, Salz und Pfeffer dazu, noch ein wenig ziehen lassen.

No. 21. White Fricassee Sauce.

For Chicken Fricassee or Veal Fricassee.

Quantity for 6 People.

1 small piece of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
1 pt. bouillon, ½ wineglass of white wine,
1 tablespoonful of lemon juice, salt,
1 pinch of pepper.

Preparation: Melt the butter and stir in the flour, add the bouillon, stir and boil 5 minutes, add white wine, lemon juice, salt, pepper and set to simmer gently.

No. 22. Zwiebelsauce zu gekochtem Rindfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Stückchen Butter,
1 mittelgroße Zwiebel,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Essig.

Zubereitung: Butter etwas bräunen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden und dazu thun, sie etwas gelb werden lassen, Mehl dazu rühren, mit der Bouillon auffüllen, Essig, Salz und Pfeffer dazu. Die Sauce 10 Minuten kochen lassen und durch ein feines Sieb streichen.

No. 22. Onion Gravy.

For Boiled Beef.

Quantity for 6 People.

1 small piece of butter, 1 medium sized onion,
1 tablespoonful of flour, ½ pt. bouillon,
Salt, 1 pinch of pepper, 1 tablespoonful of vinegar.

Preparation: Brown the butter with the sliced onion, stir in the flour, fill up with bouillon and season with salt, vinegar and pepper. Cook the gravy 10 minutes and strain thru a fine sieve.

No. 23. Perlzwiebelsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Stückchen Butter,
½ Eßlöffel geschnittene Zwiebel,
1½ Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon,
2 Eßlöffel kleine Perlzwiebeln,
1½ Eßlöffel Essig,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eigelb.

Zubereitung: Bereite die Sauce genau so wie in No. 22, Zwiebelsauce. Ist die Sauce durch ein Sieb gestrichen, so thue die Perlzwiebel dazu und lasse sie noch 1 Minute kochen, dann rührt man die Sauce mit dem Eigelb ab; darf nicht mehr kochen.

No. 24. Gurkensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Stück Butter,
2 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln,
1½ Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon,
¼ Theelöffel Fleischextrakt,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Eßlöffel Essig,
1 Theelöffel Zucker,
2 kleine, fein gewiegte Salz- oder Pfeffergurken oder Mixed Pickles.

Zubereitung: Die Butter läßt man braun werden, thut Zwiebel und Mehl dazu, 1 Minute darin dämpfen lassen und mit der Bouillon auffüllen. Fleischextrakt dazu, ¼ Stunde die Sauce kochen lassen, durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker, sie abschmecken. Die fein gewiegten Gurken dazu, noch etwas ziehen lassen.

Mit kleinen Perlzwiebeln und eingemachten Blumenkohlstückchen kann man die Sauce verfeinern.

Mit Lammbraten kann man die Sauce serviren.

No. 25. Burgunder- oder Madeirasauce zu Schinken, Fisch oder Zunge.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zehntel Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon,
1 Tasse Burgunder oder guten Rothwein oder Madeira,
Salz, 6 Pfefferkörner,
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt,
1 Scheibe Citrone,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Theelöffel Zucker,
½ Theelöffel Fleischextrakt.

No. 23. Pearl Onion Gravy.

Quantity for 6 People

1 small piece of butter,
½ tablespoonful of sliced onion,
1½ tablespoonfuls of flour,
½ pt. of bouillon,
2 tablespoonfuls of small pearl onions,
1½ tablespoonfuls of vinegar,
Salt, 1 pinch of pepper,
2 yolks of eggs.

Preparation: Prepare the gravy just like onion gravy, No. 22. After the gravy has been strained put in the pearl onions, cook for 1 minute and stir in the yolks of eggs, but do not cook any longer.

No. 24. Pickle Gravy.

Quantity for 6 People.

1 piece of butter, 2 tablespoonfuls of sliced onion,
1½ tablespoonfuls of flour, ¾ pt. of bouillon,
¼ teaspoonful of meat extract, salt, pepper,
½ tablespoonful of vinegar, 1 teaspoonful of sugar,
2 small chopped salt, pepper or mixed pickles.

Preparation: Brown the butter, stir in the onion and flour, cook a minute, and add the bouillon. Add the meat extract and cook 15 minutes, then strain and season with salt, pepper, vinegar, sugar. Put in the fine chopped pickles and set to simmer. You can improve this gravy with pieces of cauliflower and small pearl onions. Serve with mutton roast or lamb.

No. 25. Burgundy or Madeira Sauce.

For Ham, Fish or Tongue.

Quantity for 6 People.

1/10 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour, ¾ pt. of bouillon,
1 cup of Burgundy, red wine or Madeira,
Salt, 6 pepper-corns, 1 clove, 1 bayleaf, 1 lemon slice,
1 tablespoonful lemon juice, 1 teaspoonful sugar, ½ teaspoonful meat extract.

Zubereitung: Die Butter braun werden lassen, Mehl dazu, mit Bouillon auffüllen, alle angegebenen Zuthaten hinzu thun. Die Sauce unter öfterem Umrühren 1 Stunde sehr langsam kochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, noch einige Eßlöffel Wein dazu, sie abschmecken, recht heiß anrichten. Die Sauce schön braun und seimig zubereiten.

Preparation: Brown the butter and flour, fill up with bouillon and add all given ingredients.

Cook this gravy for 1 hour slowly, stirring it frequently, then strain thru a fine sieve, add a few tablespoonfuls of wine, season and serve hot. It must be a nice brown color and smooth.

No. 26. Specksauce.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Speck, 2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon,
¼ Zwiebel,
Salz, 6 Pfefferkörner,
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt,
2 Eßlöffel Essig, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Der Speck wird in feine Würfel geschnitten und zu goldgelber Farbe gebraten. Zwiebeln fein schneiden, dazu thun, ein wenig mitbraten lassen; dann das Mehl hinzufügen und mit der Bouillon auffüllen. Salz, Pfefferkörner, Nelke, Lorbeerblatt, Essig und Zucker dazu thun, die Sauce ¼ Stunde kochen lassen. Dieselbe ist gut zu Kartoffeln in der Schale.

No. 26. Bacon Gravy.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of bacon, 2 tablespoonfuls of flour,
¾ pt. bouillon, ¼ onion, salt, 6 pepper-corns,
1 clove, 1 bay-leaf, 2 tablespoonfuls of vinegar,
Pepper, sugar.

Preparation: Cut the bacon into small cubes and fry to a nice yellow color, add the fine sliced onion and fry a little while, add the flour and bouillon and season with salt, pepper, cloves, bay-leaf, vinegar and sugar. Cook for 15 minutes and serve with potatoes in their jackets.

No. 27. Kräutersauce.

3 Eßlöffel gewiegte Kräuter,
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie,
1 Theelöffel gewiegte Zwiebeln,
1 Zweig Thymian, 6 Pfefferkörner,
2 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1¼ Pint Bouillon,
½ Theelöffel Fleischextrakt
1 Theelöffel Citronensaft,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Petersilie, Zwiebeln, Thymian, Pfefferkörner werden in Butter ein wenig gebraten, das Mehl dazu und es hellbraun braten lassen, mit der Bouillon auffüllen und Fleischextrakt hinzufügen. Die Sauce zur Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Dieselbe wieder heiß werden lassen, Kräuter dazu thun, mit Citronensaft und Salz abschmecken, noch ein kleines Stückchen Butter hinzuschlagen.

No. 27. Herb Gravy.

Quantity for 6 People.

3 tablespoonfuls of minced herbs.
1 tablespoonful of minced parsley.
1 teaspoonful of minced onions,
1 spray of thyme, 6 pepper-corns,
2 tablespoonfuls of butter,
2 tablespoonfuls of flour,
1¼ pts. of bouillon, ½ teaspoonful meat extract,
1 teaspoonful lemon juice, salt to taste.

Preparation: Parsley, onion, thyme, pepper-corns are fried in butter, the flour stirred in and browned, add the bouillon and the meat extract and boil down to ½ the quantity, strain thru a fine sieve, heat again and put in the herbs. Season with lemon juice and salt and stir in a small piece of butter.

No. 28. Braune Champignonssauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zwölftel Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Theelöffel geschnittene Zwiebeln,
1 Pint Bouillon,
1 Theelöffel Fleischextrakt,
½ Tasse Champignonwasser,
¼ Tasse Rothwein, oder 4 Eßlöffel Madeira,

No. 28. Brown Champignon Sauce.

Quantity for 6 People.

1/12 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
1 teaspoonful of sliced onion, 1 pt. of bouillon,
1 teaspoonful of meat extract, ½ cup champignon liquor,
¼ cup of red wine, or 4 tablespoonfuls of Madeira.

1 Eßlöffel Citronensaft,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Zucker,
½ Pint Champignons.

Zubereitung: Die Butter läßt man hellbraun werden, Mehl und Zwiebeln dazu, 1 Minute braten lassen, mit Bouillon und Champignonwasser auffüllen. Fleischextrakt, Rothwein oder Madeira, dann Citronensaft dazu thun. Die Sauce ½ Stunde kochen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Die Champignons, sollten sie zu groß sein, in Viertel schneiden und zur Sauce thun, noch ein wenig ziehen lassen, aber nicht kochen. Die Sauce mit Salz, Zucker und Citronensaft abschmecken.

1 tablespoonful lemon juice, salt to taste,
1 pinch of sugar, ½ pt. of champignons.

Preparation: Brown the butter, stir in flour and onion and cook 1 minute, add the bouillon and champignon liquor, season with meat extract, red wine or Madeira, lemon juice and cook for ¼ hour. Strain the gravy, add the champignons, which may be quartered if they are too large, set aside to simmer gently. Now flavor with salt, sugar and lemon juice.

No. 29. Trüffelsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zwölftel Pfd. Butter,
3 Eßlöffel Mehl,
1 Theelöffel geschnittene Zwiebeln,
1 Pint Bouillon oder Bratensauce vom Rind,
1 Tasse Rothwein, ½ Tasse Madeira,
6 Pfefferkörner, 2 Nelken,
1 Lorbeerblatt, 1 Prise Zucker,
Salz nach Geschmack,
1 kleine Kanne Trüffeln,
½ Theelöffel Fleischextrakt.

Zubereitung: Butter und Zwiebel hellbraun werden lassen, dann Mehl dazu thun und mit Bouillon, Rothwein und Madeira auffüllen. Pfefferkörner, Fleischextrakt, Nelken, Lorbeerblatt und die Schalen nebst Wasser von den Trüffeln dazu thun. Die Sauce 1 Stunde langsam kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen. Die geschälten Trüffeln fein hacken, zur Sauce thun, und mit Salz und ein wenig Zucker abschmecken.

No. 29. Truffle Sauce.

Quantity for 6 People.

1/12 lb. of butter, 3 tablespoonfuls of flour,
1 teaspoonful of chopped onion,
1 pt. bouillon or beef gravy, 1 cup red wine,
½ cup Madeira, 6 pepper-corns, 2 cloves, 1 bay-leaf,
1 pinch of sugar, salt to taste,
1 small can of truffles, ½ teaspoonful meat extract.

Preparation: Butter and onion are browned, flour stirred in and bouillon added, together with red wine, Madeira, pepper, meat extract, cloves, bay-leaf and put in the peelings of truffles, cook slowly for 1 hour, strain thru a fine sieve. Chop the peeled truffles and add them, season with salt and a little sugar.

No. 30. Morchelsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. frische Morcheln oder ½ Büchse Morcheln,
1 Pint Bouillon,
2 Eßlöffel Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
1 Theelöffel Zwiebeln,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Pint Morchelwasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
⅛ Pfd. rohen, mageren Schinken,
1 Theelöffel gehackte Petersilie,
1 Theelöffel Butter.

Zubereitung: Die frischen Morcheln werden geputzt, lauwarm gewaschen, mit lauwarmem Wasser aufgestellt und unter vorsichtigem Rühren heiß werden lassen. Dann

No. 30. Moril Sauce.

Quantity for 6 People.

1 lb. of fresh morils or ½ can of morils,
1 pt. of bouillon, 2 tablespoonfuls of butter,
2½ tablespoonfuls of flour, 1 teaspoonful onion,
Salt, 1 pinch of pepper, ½ pt. moril liquor,
½ teaspoonful meat extract, ⅛ lb. raw, lean ham,
1 teaspoonful minced parsley, 1 teaspoonful of butter.

Preparation: The fresh morils are cleaned, washed in lukewarm water and put on the fire with lukewarm water, stirred carefully while heating the water.

auf ein Sieb gießen; dieses Verfahren so oft wiederholen, bis kein Sand mehr an den Morcheln ist. Das letzte Wasser von den Morcheln läßt man stehen; es wird vorsichtig vom Salz abgegossen und bis zu ½ Pint eingekocht. Der rohe Schinken wird in Würfel geschnitten, in den 2 Eßlöffeln Butter und Zwiebeln hellbraun angebraten; das Mehl dazu thun und 1 Minute mitdämpfen lassen. Dann mit Bouillon und Morchelwasser auffüllen; die Sauce ¾ Stunde langsam kochen lassen. Fleischextrakt dazu thun und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen. Die Morcheln schneidet man in kleine Stückchen und thut sie in die Sauce. Noch einmal aufkochen lassen. Zuletzt die Petersilie darauf thun und recht heiß anrichten.

Then they are poured into a colander. This process is repeated until there is no more sand on the morils. The last water is put aside. After a while pour it carefully off from the settlings and boil down to ½ pt. The ham and onion are cut into small dice, fried brown in 2 tablespoonfuls of butter, the flour stirred in and browned 1 minute, then add the bouillon and moril liquor and cook slowly for 45 minutes. Add the meat extract, pepper, salt and strain it. Cut up the morils, put them into the gravy, let it come to boil again, add parsley and serve very hot.

No. 31. Petersiliensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zwölftel Pfd. Butter,
1 Eßlöffel gehackte Zwiebel,
2½ Eßlöffel Mehl,
1 Pint Bouillon,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Prise Pfeffer und Salz,
4 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die fein geschnittene Zwiebel wird in der Butter hellgelb gebraten, Mehl dazu rühren, mit Bouillon auffüllen, unter fortwährendem Rühren 10 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Citronensaft abschmecken. Zuletzt die fein gehackte Petersilie dazu thun, die Sauce nicht mehr kochen lassen.

Besondere Bemerkung: ¼ Tasse süße Sahne verfeinert die Sauce.

No. 31. Parsley Gravy.

Quantity for 6 People.

1/12 lb. of butter, 1 tablespoonful chopped onion.
2½ tablespoonfuls of flour, 1 pt. bouillon,
1 tablespoonful of lemon juice,
1 pinch of pepper, salt, 4 tablespoonfuls of fine chopped parsley.

Preparation: The fine chopped onions and flour are browned in butter, filled up with bouillon and cooked 10 minutes, while stirring constantly. Season with salt, pepper and lemon, add the chopped parsley, but do not cook any longer.

Remarks: ¼ cup of sweet cream will improve the gravy.

No. 32. Dill-, Schnittlauch- oder Esdragonsauce.

Diese Saucen werden genau so zubereitet wie Petersiliensauce, auch die Zuthaten sind dieselben. Nur wird an Stelle der Petersilie: Dill bei Dillsauce, Schnittlauch bei Schnittlauchsauce oder Esdragon bei Esdragonsauce verwendet. Die Saucen sind gut zu Fisch, Huhn, Rindfleisch, auch zu Spargel.

No. 32. Dill, Chive or Tarragon Gravy.

These gravies are prepared like the parsley gravy, the ingredients are the same also, but instead of parsley take dill for dill gravy, chives for chive gravy, and tarragon for tarragon gravy. These gravies are good with fish, chicken, beef and asparagus.

No. 33. Sauerampfersauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Zwölftel Pfd. Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon,
½ Tasse süße Sahne,
½ Tasse Sauerampferbrei, 2 Eigelb,
½ Theelöffel Zucker,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

No. 33. Sorrel Gravy.

Quantity for 6 People.

1/12 lb. of butter, 2½ tablespoonfuls of flour,
½ pt. of bouillon, ½ cupful of sweet cream,
½ cup of sorrel puree, 2 yolks of eggs,
½ teaspoonful of sugar, 1 pinch of pepper, salt to taste.

Zubereitung: Die Butter läßt man schmelzen, Mehl dazu rühren, Bouillon und Sahne unter Rühren nach und nach zugießen und ein paar Minuten kochen lassen, Sauerampfer dazu thun, die Sauce durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit dem Eigelb abrühren; sehr heiß serviren.

Besondere Bemerkung: Sauerampfer wird geputzt wie Spinat, und ebenso weich gekocht und dann das Wasser abgegossen, und durch ein Sieb gestrichen.

Preparation: Melt the butter, stir in the flour, gradually add the bouillon and cream, while stirring constantly, cook a few minutes and add the sorrel. Strain and season with salt, pepper and sugar. Stir in the yolks of eggs and serve very hot.

Remarks: The sorrel is cleaned and treated like spinage and boiled the same way, then rubbed through a sieve.

Kalte Saucen.

No. 34. Oelsauce (Sauce a la Tartare) zu harten Eiern, kaltem Rindfleisch und Sülze.

Zuthaten für 6 Personen.

- ¼ Tasse feines Salatöl,
- 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln,
- 2 Eßlöffel Mehl,
- 1 Pint Bouillon, Saft von ½ Citrone,
- 1½ Eßlöffel gewiegte Kräuter oder fein gewiegte Mixed Pickles,
- 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Oel, Zwiebel und Mehl werden hellbraun geröstet, mit der Bouillon aufgefüllt; Citronensaft dazu, die Sauce eine Weile kochen lassen, durch ein feines Sieb streichen, dann kalt rühren. Die Kräuter oder Mixed Pickles, welche sehr fein gewiegt sein müssen, daran thun, dann die Sauce mit Salz, Pfeffer und Citronensaft abschmecken. Sollte die Sauce, wenn sie kalt ist, zu dick sein, noch ein wenig Bouillon hinzu thun.

Cold Dressings.

No. 34. Oil Dressing a la Tartare. For Hard Boiled Eggs, Cold Beef and Head-cheese.

Quantity for 6 People.

- ¼ cup of fine salad oil, 1 tablespoonful finely sliced onion,
- 2 tablespoonfuls of flour, 1 pt. bouillon,
- Juice from ½ lemon,
- 1½ tablespoonfuls of minced herbs or minced mixed pickles,
- 1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: Oil, onion and flour are fried light brown, bouillon and lemon juice added, cook a little while, then strain and stir until cold. Add the herbs or pickles and season with salt, pepper and more lemon juice, if necessary. If the gravy is too thick, when cold, add more bouillon.

No. 35. Kalte Senf- oder Mostrichsauce zu kaltem Lamm- oder Kalbsbraten.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 hart gekochte Eigelb,
- 1 rohes Eigelb,
- ½ Tasse feines Salatöl,
- Saft von ½ Citrone,
- Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer,
- 1 Prise Zucker,
- 1 Eßlöffel Sahne,
- 1 Eßlöffel Mostrich, oder 1 Theelöffel engl. Senf.

Zubereitung: Die hart gekochten Eigelb und das rohe Eigelb werden fein verrührt, das Oel tropfenweise hinzu gerührt, dann mit Mostrich, Citronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sollte die Sauce ein wenig zu dick sein, mit einem Eßlöffel Sahne verdünnen.

Die Sauce ist sehr gut für kalten Bratenaufschnitt.

No. 35. Cold Mustard Dressing. For Cold Lamb or Veal Roast.

Quantity for 6 People.

- 2 hard boiled yolks of eggs, 1 raw yolk of egg,
- ½ cup of fine salad oil, juice from ½ lemon,
- Salt to taste, 1 pinch of pepper, sugar,
- 1 tablespoonful of cream, 1 tablespoonful of mustard.

Preparation: Hard boiled and raw yolks of eggs are well stirred together, the oil added in drops, season with mustard, lemon juice, salt, pepper and sugar. If the dressing is too thick, thin it with 1 tablespoonful of cream. This dressing is very good with cold roast.

No. 36. Tartarensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Eßlöffel Oel,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel,
¾ Pint starke Bouillon,
1 Theelöffel Mostrich,
3 Eßlöffel Citronensaft oder Essig,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
2 Eigelb,
2 Eßlöffel gewiegte Mixed Pickles,
1 Eßlöffel gewiegte Kapern.

Zubereitung: Oel, Mehl, Zwiebeln werden hellbraun geröstet und mit der Bouillon aufgefüllt. Mostrich, Citronensaft, Salz, Pfeffer dazu gethan; die Sauce 15 Minuten langsam kochen lassen, durch ein feines Sieb streichen und kalt rühren. Die 2 Eigelb dazu rühren, die Mixed Pickles und Kapern ebenfalls. Die Sauce nochmals schmecken; muß schön dick sein.

No. 36. Tartare Dressing.

Quantity for 6 People.

3 tablespoonfuls of oil, 2 tablespoonfuls of flour,
1 tablespoonful of fine chopped onions,
¾ pt. strong bouillon, 1 teaspoonful mustard,
3 tablespoonfuls lemon juice or vinegar,
Salt to taste, 1 pinch of pepper, 2 yolks of eggs,
2 tablespoonfuls of chopped mixed pickles,
1 tablespoonful of chopped capers.

Preparation: Oil, onion, flour are fried light brown, bouillon added, seasoned with mustard, lemon juice, salt and pepper and cooked slowly for 15 minutes, then strained thru a fine sieve. Stir until cold, then stir in the 2 yolks of eggs and the pickles and capers. Taste it again. It should be quite thick.

No. 37. Kalte Kräutersauce.

Zuthaten für 6 Personen.

2 hart gekochte Eier, 1 rohes Eigelb,
½ Tasse feines Salatöl,
1½ Eßlöffel fein gewiegte Kräuter,
1 Senflöffel Mostrich,
1 Theelöffel Citronensaft oder Essig,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die 2 hart gekochten Eigelb und rohes Eigelb werden glatt gerührt, das Oel tropfenweise hinzu gerührt. Die fein gewiegten Kräuter und Mostrich dazu, die Sauce mit Citronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, und das fein gehackte Eiweiß mit in die Sauce rühren.

No. 37. Cold Herb Dressing.

Quantity for 6 People.

2 hard boiled eggs, 1 raw yolk of egg,
½ cup of fine salad oil,
1½ tablespoonfuls of minced herbs,
1 mustardspoonful of mustard,
1 teaspoonful of lemon juice or vinegar,
Salt to taste, 1 pinch of pepper.

Preparation: The 2 hard boiled and 1 raw yolk of eggs are well beaten together, the oil added in drops, the herbs and mustard put in and then seasoned with salt and pepper and the fine chopped white of egg put in also.

No. 38. Kalte Remouladensauce. (Sehr fein.)

Zuthaten für 6 Personen.

3 hart gekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb,
¾ Tasse feines Salatöl,
¼ Tasse dicke, sauere Sahne,
3 Eßlöffel Citronensaft oder Essig,
1 Eßlöffel gewiegte Kapern,
¼ Eßlöffel gewiegte Sardelle,
¼ Eßlöffel Mostrich,
1 Prise Salz, und Pfeffer.

Zubereitung: Die 3 hart gekochten Eigelb und die 2 rohen Eigelb werden fein verrührt, das Oel tropfenweise hinzugerührt. Sahne und Citronensaft langsam hinzufügen, Kapern, Sardelle und Mostrich ebenfalls dazu, mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken. Dieselbe muß kalt stehen.

No. 38. Cold Remoulade Dressing.

Very fine.

Quantity for 6 People.

3 hard boiled yolks of egg, 2 raw yolks,
¾ cup of fine salad oil, ¼ cup thick sour cream,
3 tablespoonfuls lemon juice or vinegar,
1 tablespoonful chopped capers,
¼ tablespoonful chopped sardelles,
¼ tablespoonful mustard, 1 pinch of salt, pepper.

Preparation: The two kinds of yolks of eggs are well mixed, the oil added in drops, cream and lemon juice slowly stirred in, then capers, sardelles and mustard. Season with salt and pepper and keep cold.

No. 39. Kalte Schnittlauchsauce zu Rindfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

- ½ Tasse Sahne oder Milch,
- 1 Sechstel Tasse Essig,
- Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer und Zucker,
- ¼ Tasse fein geschnittenen Schnittlauch.

Zubereitung: Sahne, Essig und der Schnittlauch werden zusammen gerührt, mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt.

No. 39. Cold Chive Dressing. For Beef.

Quantity for 6 People

- ½ cup of cream or milk, 1/6 cup of vinegar,
- Salt, to taste, 1 pinch of pepper and sugar,
- ¼ cup of fine chopped chives.

Preparation: Cream, vinegar and chives are stirred together, then seasoned with salt, pepper and sugar.

No. 40. Kalte Kaviarsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

- ⅛ Pfd. Kaviar, 3 Eigelb,
- ½ Tasse Sahne,
- 2 Eßlöffel Essig,
- 1 Prise Pfeffer und Zucker,
- Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die 3 Eigelb und Sahne werden im Doppelkessel unter Rühren dicklich gekocht. Essig dazu rühren bis es kalt ist, mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken. Den Kaviar auf ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser gut überlaufen lassen, so daß die Körner nicht mehr zusammen sind. Dann den Kaviar in die Sauce rühren. Dieselbe ist gut zu blauen Fischen.

No. 40. Cold Caviar Dressing.

Quantity for 6 People.

- ⅛ lb. of caviar, 3 yolks of eggs,
- ½ cup of cream, 2 tablespoonfuls of vinegar,
- 1 pinch of pepper and sugar,
- Salt to taste.

Preparation: Put the 3 yolks of eggs and cream into a double boiler and cook until it thickens, add the vinegar and stir until cold, then season with pepper, sugar and salt.

Put the caviar into a sieve, and let cold water run over it until it becomes granular, then stir into the dressing. This dressing is good with blue fish.

No. 41. Mayonnaisensauce No. 1, kalt zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

- 6 Eigelb, ½ Pint Olivenöl,
- Saft von ¼ Citrone,
- 1 Prise weißen Pfeffer,
- 1 Zehntel Theelöffel voll Mostrich,
- ¼ Theelöffel voll Zucker,
- Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die 6 Eigelb werden mit dem Oel tropfenweise allmählig sehr gerührt, dann wird die Mayonnaise abgeschmeckt mit Citronensaft, Pfeffer, Mostrich, Zucker und Salz.

Besondere Bemerkung: Die Mayonnaisensauce wird zu Lachs gerne serviert.

No. 41. Mayonnaise Dressing No. 1. (Cold).

Quantity for 6 People.

- 6 yolks of eggs, ½ pt. olive oil,
- Juice from ¼ lemon,
- 1 pinch of white pepper, 1/10 teaspoonful of mustard,
- ¼ teaspoonful of sugar, salt as to taste.

Preparation: The 6 yolks of eggs are stirred with the oil, then seasoned with lemon juice, pepper, mustard, sugar and salt.

Remarks: Mayonnaise dressing is good with salmon.

No. 42. Mayonnaisensauce No. 2.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Eigelb,
- 1 Drittel Pint feines Salatöl,
- 3 Eßlöffel Bouillon,
- 2 Eßlöffel Essig,
- ¼ Theelöffel Mostrich,
- ¼ Theelöffel geriebene Zwiebel,
- 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

No. 42. Mayonnaise Dressing No. 2.

Quantity for 6 People.

- 4 yolks of eggs, 1/3 pt. fine salad oil,
- 3 tablespoonfuls of bouillon, 2 tablespoonfuls of vinegar,
- ¼ teaspoonful of mustard, ¼ teaspoonful of grated onion,
- 1 pinch of pepper, salt as to taste.

Zubereitung: Das Eigelb wird mit dem Oel und Essig tropfenweise verrührt. Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu gegeben, nach Geschmack. Zuletzt die Bouillon zur Sauce rühren, so viel, damit dieselbe die richtige Dicke behält.

No. 43. Gekochte Mayonnaisensauce. Sehr gut zu Hummer- oder Hühnersalat.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Eigelb,
¾ Tasse saure Sahne,
2 Eßlöffel Essig,
¼ Theelöffel Senfmehl,
1 Prise weißen Pfeffer,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
½ Pint dicke, sauere Schlagsahne.

Zubereitung: Eigelb, Sahne, Essig, Senfmehl, Pfeffer, Salz und Zucker werden gut zusammen geschlagen und im Doppelkessel unter Rühren dicklich gekocht. Kalt werden lassen, die sauere Schlagsahne dazu.

Besondere Bemerkung: Man kann auch eine Dillgurke schälen, sehr fein hacken und zuletzt zur Sauce thun.

No. 44. Mayonnaisensauce No. 3. Sehr gut zu Geflügelsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Eigelb, 1 Theelöffel Mehl,
1 Tasse süße Sahne,
¼ Tasse gute Geflügelbouillon,
2 Eßlöffel Essig,
1 Prise weißen Pfeffer,
1 Prise Salz,
¼ Theelöffel geriebene Zwiebel,
2 Eßlöffel feines Oel.

Zubereitung: Eigelb, Sahne, Bouillon, Essig werden zusammen geschlagen und im Doppelkessel unter Rühren dicklich gekocht; dann mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln die Sauce abgeschmeckt. Ist die Sahne kalt gerührt, noch 2 Eßlöffel sehr feines Oel tropfenweise hinzufügen.

Süße Saucen.

Saucen zu Pudding und Mehlspeisen.

No. 45. Weißweinsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Eier, 1 Theelöffel Mehl,
1 Wasserglas Weißwein,
2 Scheiben Citrone,
2 Eßlöffel Zucker.

Preparation: The yolks of eggs are well beaten and oil and vinegar added in drops, season with onion, pepper and salt and add sufficient bouillon to give it the required thickness.

No. 43. Cooked Mayonnaise Dressing.

Very Good With Lobster or Chicken Salad.

Quantity for 6 People.

4 yolks of eggs, ¾ cup of sour cream,
2 tablespoonfuls of vinegar, ¼ teaspoonful mustard-flour,
1 pinch of white pepper, 1 of salt, 1 of sugar,
½ pt. of thick, sour whipped cream.

Preparation: Yolks of eggs, cream, vinegar, mustard, pepper, salt and sugar are well mixed and cooked in a double boiler, stirring constantly until it thickens. When the gravy is cold add sour whipped cream.

Remarks: You may peel a dill pickle, chop it very fine and add to the dressing.

No. 44. Mayonnaise Dressing No. 3.

For Poultry Salad.

Quantity for 6 People.

4 yolks of eggs, 1 teaspoonful of flour,
1 cup of sweet cream,
¼ cup of good poultry broth,
2 tablespoonfuls of vinegar, 1 pinch of white pepper, salt,
¼ teaspoonful of grated onion, 2 tablespoonfuls of fine oil.

Preparation: Yolks of eggs, cream, broth and vinegar are well mixed and boiled in double boiler as before mentioned in No. 43, then seasoned with salt, pepper and onion. Stir the dressing until cold, add 2 tablespoonfuls of oil in drops.

Sweet Sauces or Dressings.

Sauces for Puddings and Pastries.

No. 45. White Wine Sauce.

Quantity for 6 People.

2 eggs, 1 teaspoonful of flour, 1 tumblerful of white wine.
2 slices of lemon, 2 tablespoonfuls of sugar.

Zubereitung: Die 2 ganzen Eier, Mehl, Wein, Zucker werden zusammen gerührt und auf dem Feuer so lange geschlagen, bis alles schaumig und ein wenig dicklich ist. Die Sauce darf nicht kochen; dann die Citronenscheiben hinzu thun.

Besondere Bemerkung: Kalt oder warm kann die Sauce servirt werden.

No. 46. Arracksauce.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Tasse Arrack oder Brandy,
1 Pint Wasser,
3 Eigelb, ⅛ Pfd. Zucker,
2 Eßlöffel Citronensaft,
1 Scheibe Citrone,
1½ Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Alle Zuthaten bis auf den Arrack oder Brandy werden auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicklich geschlagen; aber nicht kochen lassen, zuletzt den Arrack oder Brandy hinzu thun, kalt oder warm serviren.

No. 47. Vanillesauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Milch,
½ Stange Vanille oder 1 Eßlöffel Extrakt,
4 Eigelb,
1 Theelöffel Mehl, ¼ Tasse Zucker.

Zubereitung: ½ Stange Vanille läßt man 1 Stunde in der Milch ziehen; dann Zucker hinzufügen. Die Milch zum Kochen kommen lassen, Eigelb, Mehl mit ein wenig kalter Milch glatt verrühren, und langsam zur kochenden Milch gießen und nun unter tüchtigem Schlagen die Sauce 1 Minute kochen lassen. Dieselbe, will man sie kalt reichen, öfters durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

Besondere Bemerkung: Die Sauce muß sehr vorsichtig zubereitet werden; man muß beim Kochen tüchtig rühren.

Man kann auch, wenn die Sauce kalt servirt wird, dieselbe mit ½ Tasse Schlagsahne oder etwas Eierschnee vermischen.

No. 48. Kakaosauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Milch,
½ Theelöffel Vanille,
3 Eßlöffel Kakao,
¼ Tasse Zucker,
4 Eigelb.

Zubereitung: Man verrühre den Kakao mit dem Eigelb und ein wenig kalter Milch glatt, und bereitet die Sauce genau so zu wie in No. 47, Vanille-Sauce.

Preparation: The 2 whole eggs, flour, wine, sugar are well mixed on the stove and stirred until it becomes foamy and begins to thicken, but must not cook. Then add the lemon slices.

Remarks: This sauce may be served cold or warm.

No. 46. Arrack Sauce.

Quantity for 6 People.

¼ cup of arrack or brandy, 1 pt. of water.
3 yolks of eggs, ⅛ lb. of sugar,
2 tablespoonfuls of lemon juice, 1 slice of lemon,
1½ tablespoonfuls of flour.

Preparation: All ingredients except the arrack or brandy are well mixed and treated the same way as mentioned under No. 45. The arrack or brandy is stirred in last. This sauce may be served cold or warm.

No. 47. Vanilla Sauce.

Quantity for 6 People.

1 pt. of milk, ½ vanilla bean or 1 tablespoonful vanilla extract,
4 yolks of eggs, 1 teaspoonful of flour, ¼ cup of sugar.

Preparation: The vanilla bean is left to soak in milk for 1 hour, then the sugar is added. The milk is brought to boil, the yolks of eggs and flour are mixed with a little cold milk, slowly stirred into the boiling milk and cooked for one minute. If you wish to use this sauce cold, it must be stirred several times while getting cold so it will not form a skin.

Remarks: The sauce must be stirred well while boiling.

When it is used cold you may add ½ cup of whipped cream or the white of egg beaten to a froth.

No. 48. Cocoa Sauce.

Quantity for 6 People.

1 pt. milk, ½ teaspoonful of vanilla extract,
4 yolks of eggs, 3 tablespoonfuls of cocoa, ¼ cup of sugar.

Preparation: Stir the cocoa with the yolks of eggs and a little cold milk and prepare the sauce like vanilla sauce given under No. 47.

No. 49. Schokoladensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

Zubereitung ist genau dieselbe wie in No. 47 und 48. ¼ Pfd. geriebene Schokolade wird mit dem Eigelb verrührt und etwas weniger Zucker gebraucht.

No. 50. Citronensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Milch,
1 Drittel Citronenschale,
4 Eigelb,
1 Theelöffel Mehl, ¼ Tasse Zucker.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie in No. 47, Vanillesauce; anstatt Vanille wird Citronenschale gebraucht.

No. 51. Marasquinosauce.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Eßlöffel Marasquino,
1 Pint Milch, 4 Eigelb,
1 Theelöffel Mehl, ¼ Tasse Zucker.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie in No. 47. (Siehe Vanillesauce.) Anstatt Vanille werden 4 Eßlöffel Marasquino gebraucht.

No. 52. Kirschsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. sauere Kirschen, ¾ Qt. Wasser,
1½ Eßlöffel Kornstärke,
Zucker nach Geschmack,
1 kleines Stück Zimmet.

Zubereitung: Kirschen werden gesteint mit dem Wasser aufgestellt und 1 Stunde langsam gekocht; man rührt sie durch ein feines Sieb, die Kornstärke rührt man mit ein wenig Wasser glatt, läßt den Saft wieder zum Kochen kommen, Zucker dazu und das Kornstärkemehl. Läßt es 5 Minuten unter Rühren kochen. Die Sauce wird kalt servirt.

No. 53. Pflaumensauce.

Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 52. (Siehe „Kirschsauce". Anstatt 1 Pfd. Kirschen braucht man 1 Pfd. frische oder getrocknete Pflaumen.

No. 54. Aprikosensauce.

Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 52. (Siehe „Kirschsauce".) Anstatt 1 Pfd. Kirschen braucht man 1 Pfd. frische oder getrocknete Aprikosen.

No. 49. Chocolate Sauce.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 47 and No. 48, but instead of cocoa, ¼ lb. of chocolate is grated and stirred into the yolks of eggs and milk and less sugar is needed.

No. 50. Lemon Sauce.

Quantity for 6 People.

1 pt. of milk, ⅓ lemon peel, 4 yolks of eggs,
1 teaspoonful of flour, ¼ cup of sugar.

The preparation is the same as given under No. 47, but instead of vanilla use lemon peel.

No. 51. Maraschino Sauce.

Quantity for 6 People.

4 tablespoonfuls of maraschino, 1 pt. of milk,
4 yolks of eggs, 1 teaspoonful of flour, ¼ cup of sugar.

The preparation is the same as given under No. 47, but instead of vanilla, use 4 tablespoonfuls maraschino.

No. 52. Cherry Sauce.

Quantity for 6 People.

1 lb. sour cherries, ¾ qt. of water,
1½ tablespoonfuls of corn starch,
Sugar to taste,
1 small piece of cinnamon.

Preparation: The cherries are stoned and boiled in the given water for 1 hour then rubbed thru a fine sieve. The corn starch is dissolved in a little water, then stirred into the boiling cherry sauce mixed with sugar and cooked 5 minutes, stirring constantly. The sauce is served cold.

No. 53. Prune Sauce.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 52. Instead of cherries use 1 lb. of fresh or dried prunes.

No. 54. Apricot Sauce.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 52. Instead of cherries use 1 lb. of fresh or dried apricots.

No. 55. Erdbeersaftsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Erdbeersaft,
¼ Pfd. Zucker,
1 Theelöffel Vanilleextrakt oder Citronenextract und ein Stückchen Zimmet,
1½ Eßlöffel Kornstärke.

Zubereitung: Das Kornstärkemehl wird mit etwas Erdbeersaft glatt gerührt; der übrige Saft wird mit Zucker und Gewürze zum Kochen gebracht. Das angerührte Mehl dazu, kocht nun die Sauce unter Rühren 5 Minuten, servirt dieselbe kalt oder warm.

Besondere Bemerkung: Wird eingemachter Fruchtsaft verwendet, so braucht man weniger Zucker.

No. 56. Himbeersaftsauce.

Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 55, Erdbeersaftsauce. An Stelle von 1 Pint Erdbeersaft braucht man 1 Pint Himbeersaft.

No. 57. Kirschsaft-, Johannisbeersaft-, Blaubeersaftsauce.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 55. (Siehe Erdbeersaftsauce; anstatt 1 Pint Erdbeersaft 1 Pint Kirschsaft, Kirschsaftsauce, oder 1 Pint Johannisbeersaft, Johannisbeersaftsauce; oder 1 Pint Blaubeersaft, Blaubeersaftsauce.

No. 58. Obstpureesauce.

Zuthaten für 6 Personen.

Saucen von Pflaumenmus-, frischem Pflaumen-, Kirschen-, Erdbeer-, Himbeer-, Stachelbeer-, Johannisbeer,- Weintrauben-, Aepfel- und Aprikosenpuree.

½ Pfd. Obstpuree.
Zucker nach Geschmack.
1 Stückchen Zimmet,
¾ Citrone, ¾ Qt. Wasser,
1½ Eßlöffel Kornstärke,
½ Tasse Weißwein.

Zubereitung: Das Obstpuree wird mit Zucker und Gewürz recht schmackhaft gemacht. Die Kornstärke mit etwas Wasser verrührt und dazu gethan, auch das übrige Wasser. Die ganze Masse wird aufgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen.

Sollte die Sauce zu dünn sein, noch ein wenig Kornstärke mehr gebrauchen. Man kann die Sauce auch ohne Wein zubereiten.

No. 55. Strawberry Sauce.

Quantity for 6 People.

1 pt. strawberry juice, ¼ lb. of sugar,
1 teaspoonful of vanilla or lemon extract, 1 piece of cinnamon,
1½ tablespoonfuls of corn-starch.

Preparation: The corn-starch is mixed with some juice. The remaining juice is mixed with sugar and spices and put over the fire until it boils, then the dissolved corn-starch added and boil 5 minutes, stirring constantly. The sauce is served cold or warm.

Remarks: When the juice from preserved fruit is used, less sugar is needed.

No. 56. Raspberry Sauce.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 55; instead of 1 pt. of strawberry juice, use 1 pt. of raspberry juice.

No. 57. Cherry, Currant, Blueberry Sauce.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 55 but instead of strawberry juice use either cherry, currant or blueberry juice.

No. 58. Fruit Puree Sauce.

Quantity for 6 People.

Sauce made from prunes or fresh plums, cherries, strawberries, raspberries, gooseberries, currants, grapes, apples or apricots.

½ lb. of fruit puree, sugar to taste,
1 small piece of cinnamon, ¾ lemon,
¾ qt. of water, 1½ tablespoonfuls of corn-starch,
½ cup of white wine.

Preparation: The fruit puree is made very savory with sugar and spices. The corn-starch is mixed with a little water and stirred into it, also the rest of the water, then the whole is cooked and rubbed thru a fine sieve. If the sauce should be too thin use more corn-starch. The wine may be omitted.

11. Abtheilung:
Die Kartoffel.

Alle Angaben der Zubereitung der Kartoffel.

Die Kartoffel ist ein sehr brauchbares Nahrungsmittel und zu irgend einem Gericht zu verwenden.

Zum Wohlgeschmack der Kartoffel ist Salz zuzufügen.

Die Kartoffel soll man schnell kochen.

Sie kann lange vor dem Gebrauch geschält werden, muß aber im Wasser liegen, weil sie sonst braun wird. Die Kartoffeln verlieren den guten Geschmack, wenn sie in einem feuchten Keller aufbewahrt werden und wachsen in giftigen Keimen aus. Im Frühjahr bekommen die Kartoffeln auch Keime. Die Keime soll man sofort entfernen.

No. 1. Kartoffeln mit der Schale.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. mittelgroße Kartoffeln,
3 Eßlöffel Salz,
Genügend Wasser, damit die Kartoffeln bedeckt sind.

Zubereitung: Die Kartoffeln müssen gleichmäßig groß sein, werden im kalten Wasser gereinigt, mit kaltem Wasser und Salz (zugedeckt) gar gekocht, vom Wasser abgießen, ein wenig geschüttelt und noch etwas auf der Seite vom Ofen, zugedeckt, stehen lassen, bis sie ganz trocken und etwas gesprungen sind.

No. 2. Neue Kartoffeln mit der Schale.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kartoffeln,
Genügend Wasser zum Bedecken,
3 Eßlöffel Salz,
1 Theelöffel Kümmel, nach Belieben.

Zubereitung: Die Kartoffeln müssen gleichmäßig groß sein, werden im kalten Wasser gereinigt, mit einem Küchenmesser an jeder Kartoffel ein klein wenig Schale abschneiden, dann mit kaltem Wasser, Salz und Kümmel aufstellen und die Kartoffeln gar kochen. Das Wasser dann abgießen, ein wenig schütteln und auf der Seite vom Ofen eine Weile zugedeckt stehen lassen, damit sie trocken und etwas gesprungen sind.

Besondere Bemerkung: Die Kartoffeln dürfen nicht aus dem Kochen kommen.

Eleventh Chapter:
POTATOES.

The various recipes for the preparation of potatoes.

The potato is a very useful food and may be prepared in many ways. Salt is necessary to make the potato savory. It must be boiled well and quickly. It may be peeled long before using, but should be kept covered with water after it is peeled, otherwise it will turn brown. Potatoes lose their good flavor if they are kept in a moist cellar where they will grow poisonous sprouts. They sprout also in the spring; the sprouts should be immediately removed.

No. 1. Potatoes in their Skins or Jackets.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of middle sized potatoes, 3 tablespoonfuls of salt,
Water sufficient to cover them.

Preparation: The potatoes must be of equal size. They are cleaned in cold water and put to boil in cold water in a covered dish. When done drain off the water, shake them a little and set them aside to dry and their jackets will burst.

No. 2. New Potatoes in their Jackets.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of potatoes, water sufficient to cover them,
3 tablespoonfuls of salt, 1 teaspoonful of caraway seeds if desired.

Preparation: The potatoes are cleaned in cold water and with a kitchen knife, a small piece of peeling is cut off. Put on the fire with cold water and caraway. When done pour off the water, leave the dish covered, shake it and set it aside to dry, and their jackets will burst.

Remarks: The potatoes must be kept constantly boiling.

No. 3. Gebackene Kartoffeln im Ofen.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kartoffeln.

Zubereitung: Die Kartoffeln müssen gleichmäßig groß sein, werden im kalten Wasser gereinigt. Der Backofen muß sehr heiß sein; man schneidet von jeder Kartoffel die Spitze ein wenig ab und thut die Kartoffeln in dem heißen Backofen gar backen, welches gut 1 Stunde Zeit nimmt. Die Kartoffeln so mit der Schale serviren.

No. 4. Geschälte Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. rohe Kartoffeln,
1½ Eßlöffel Salz,
Wasser, genügend zum Bedecken

Zubereitung: Die Kartoffeln werden in kaltem Wasser gereinigt, und geschält. Sind es große Kartoffeln, die man schält, so werden sie geviertheilt, mittelgroße halbirt, kleine Kartoffeln schält man schön rund, und die Augen gut ausstechen; jede geschälte Kartoffel sofort in klares Wasser thun, dann mit kaltem Wasser gut damit bedecken, Salz dazu und dann schnell weich kochen, vom Wasser gut abgießen und auf dem Ofen noch etwas dämpfen.

No. 5. Kleine ausgestochene Kartoffeln. Zu Fischen.

Zuthaten für 6 Personen.

5—6 Pfd. große Kartoffeln,
1 Eßlöffel Salz,
Wasser genügend zum Bedecken.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden in kaltem Wasser gereinigt, und geschält, mit einem Kartoffelausstecher schön rund ausgestochen. Die kleinen, ausgestochenen Kartoffeln werden mit genügend Wasser und Salz aufgestellt und gar gekocht, welches ungefähr 15—20 Minuten Zeit beansprucht. Gleich abgießen und dämpfen lassen.

Besondere Bemerkung: Man kann die ausgestochenen Kartoffeln auch in Wasserdampf weich kochen, welches ½ Stunde Zeit beansprucht; sie werden auch sehr gut.

No. 6. Resteverwendung von dem Abfall der ausgestochenen Kartoffeln.

Kartoffelbrei.

Abfall von den ausgestochenen Kartoffeln,
Genügend Wasser zum Bedecken,
1½ Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Butter.

No. 3. Baked Potatoes.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of potatoes

Preparation: The potatoes must be of even size. They are cleaned in cold water, the point of each is cut off and they are baked in the oven for 1 good hour. The oven must be very hot. Serve in their jackets.

No. 4. Peeled Potatoes.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of raw potatoes, 1½ tablespoonfuls of salt.
Water enough to cover them.

Preparation: The potatoes are cleaned in cold water and peeled. The very large ones, are quartered, the medium-sized ones are cut into half and the small ones rounded, with the eyes well pierced out. Put into clear water at once after peeling. Then put them over the fire with cold water and salt, boil quickly, drain well and set them aside to dry a little.

No. 5. Small Rounded Potatoes. For Fish.

Quantity for 6 People.

5—6 lbs. of large potatoes,
1 tablespoonful of salt, water enough to cover them.

Preparation: The potatoes are cleaned in cold water and with a vegetable cutter are cut out round. They are then put on the fire with cold water and salt and boiled until done which takes about 15 to 20 minutes. Drain the water off at once and set aside to dry.

Remarks: You may steam these potatoes, which takes ½ hour. They are very nice when steamed.

No. 6. Utilizing the Leavings from Rounded Potatoes. Mashed Potatoes.

The leavings from rounded potatoes,
Water enough to cover them,
1½ tablespoonfuls of salt, 2 tablespoonfuls of butter,

Zubereitung: Die Kartoffelstücke werden mit genügend Wasser und Salz gar gekocht, abgegossen, dann durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Die Butter dazu thun, den Topf mit den Kartoffeln in heißes Wasser stellen und mit einem Schneebesen tüchtig schlagen, schmecken, ob genügend Salz daran ist. Den Kartoffelbrei auf heißer Schüssel anrichten.

Besondere Bemerkung: Den Abfall von den ausgestochenen Kartoffeln kann man auch zu Suppe oder Klößen verwenden.

Man kann auch 5 geschlagene Eiweiß darunter mischen und in einer gebutterten Form im Ofen backen.

Preparation: The potato leavings are boiled tender in salt water, which is then drained off and the potatoes pressed thru a potato masher. The butter is added, the pot with these potatoes placed into hot water and beaten until well mashed, seasoned with salt, then served in a hot dish.

Remarks: The leavings may also be used for potato soup or dumplings.

The whites of 5 eggs, well beaten, may be stirred into the above and then bake in buttered pan in oven.

No. 7. Petersilienkartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

5—6 Pfd. große Kartoffeln,
1 Eßlöffel Salz,
Wasser, genügend zum Bedecken,
1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie,
2 Eßlöffel frische Butter.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, ausgestochen und gekocht, wie in No. 5, Ausgestochene Kartoffeln. Nach dem Garsein werden die Kartoffeln in der Butter und Petersilie geschwenkt und noch ein paar Minuten zugedeckt dünsten lassen.

No. 7. Parsley Potatoes.

Quantity for 6 People.

5—6 lbs. of large potatoes, 1 tablespoonful of salt.
Water enough to cover them.
1 tablespoonful of fine chopped parsley.
2 tablespoonfuls of fresh butter.

Preparation: The potatoes are peeled, rounded and cooked as given under No. 5. When they are done, stir in the butter mixed with parsley and cover a few minutes.

No. 8. Pommes-Soufflees-Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. rohe Kartoffeln,
1½ Pfd. klares Schweineschmalz,
1 Theelöffel feines Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält und in längliche, gleichmäßige Stückchen geschnitten oder in runde Scheiben von der Dicke eines Messerrückens, oder in kleine Kugeln ausgestochen. Das Fett läßt man sehr heiß werden, so daß es rauchen thut, aber nicht kochen. Die gewaschenen Kartoffeln mit einem sauberen Tuch abtrocknen und in dem heißen Fett gar werden lassen zu goldgelber Farbe. Nach Garsein sie auf ein Sieb schütten und das Fett gut ablaufen lassen, Salz über die Kartoffeln streuen, ein wenig durchschütteln und recht heiß servieren.

No. 8. French Fried Potatoes, Pomme Souffle.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of raw potatoes, 1½ lbs. clear lard.
1 teaspoonful fine salt.

Preparation: The potatoes are peeled and cut into thin oblong or round slices as thick as the back of a knife or cut out in small balls. The lard is heated until it smokes, but must not boil.

The potatoes are dried with a clean cloth and fried to a golden yellow color in the lard, then they are placed into a colander to drain, sprinkled with salt, shaken a little and served very hot.

No. 9. Kartoffel-Spähne (Chips).

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten sind genau dieselben wie in No. 8, Pommes-Souffles-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten, so dünn, daß man das Messer durchsehen kann. Das Fett wird sehr heiß gemacht, daß es raucht, die Scheiben mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und immer eine Hand voll Kartoffelscheiben in das heiße Fett thun. Sind sie gar und goldgelb, welches 10 Minuten

No. 9. Potato Chips.

Quantity for 6 People.

The ingredients are the same as given under No. 8, French Fried Potatoes.

Preparation: The potatoes are cleaned, peeled and sliced so thin that you can see the knife thru them. The lard is heated until it smokes, a handful of potato slices are dried and fried golden

Zeit nimmt, mit einem Schaumlöffel auf einem mit Löschpapier belegten Sieb abtropfen lassen, auf eine heiße Schüssel thun, mit feinem Salz bestreuen, gleich serviren. Die Kartoffel-Spähne dürfen nicht zugedeckt werden, weder beim Backen noch beim Garsein.

yellow in the hot lard, then taken out with a skimmer and placed on paper to drain. Salt and serve very hot. They must never be covered, neither while cooking nor afterwards.

No. 10. Gefüllte Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

12 große Kartoffeln,
1 Zehntel Pfd. Butter,
2 Eigelb,
½ Eßlöffel Parmesankäse,
1 Theelöffel fein gehackte Petersilie,
¼ Theelöffel geriebene Zwiebel,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
Etwas Butter zum Braten.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und in der Schale gar gekocht, nicht zu weich; geschält und in die Hälfte geschnitten. Mit einem Messer vorsichtig ausgehöhlt, daß nur eine haltbare Wand bleibt. Das ausgehöhlte Kartoffelmark wird durch ein Sieb gedrückt. Die Butter rührt man zur Sahne; geriebenen Parmesankäse, Zwiebeln, Petersilie, Eigelb dazu und die durchgedrückten Kartoffeln ebenfalls. Dann mit 1 Prise Pfeffer und mit Salz die Masse abschmecken. Die Masse wird vorsichtig in die ausgehöhlten Kartoffelhälften gefüllt, oben glatt gestrichen. Die gefüllten Kartoffeln werden mit etwas Butter goldgelb gebraten, vor dem braten ein wenig Salz darüber streuen.

Besondere Bemerkung: Diese Kartoffeln schmecken sehr fein; sie werden gerne zu kaltem Fleisch gereicht, auch als Garnirung warmer Fleischplatten.

No. 10. Stuffed Potatoes.

Quantity for 6 People.

12 large potatoes, 1/10 lb. of butter, 2 yolks of eggs,
½ tablespoonful of Parmesan cheese,
1 teaspoonful of fine chopped parsley,
¼ teaspoonful of grated onion,
1 pinch of pepper, salt to taste,
Some butter for frying.

Preparation: The potatoes are well washed and cooked in their jackets, then carefully cut into halves and hollowed out. The pieces which have been removed, are pressed thru a potato masher and mixed with butter, Parmesan cheese, onion, parsley and yolk of egg. Season with salt and pepper and put back into the hollowed out potato halves, smooth off on top, sprinkle with salt and fry in butter to a golden yellow color.

Remarks: They are very fine to serve with cold meats or to garnish hot meat platters.

No. 11. Kartoffelcroquettes.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kartoffeln,
⅛ Pfd. Butter,
3 Eigelb,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
⅛ Pfd. geriebene Brödchen,
Butter oder Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält und gerieben, durch ein Sieb gedrückt. Die Butter wird zu Schaum gerührt, Eigelb dazu, dann die geriebenen Kartoffeln dazu, und mit Salz und Pfeffer die Masse abschmecken. Kleine Croquettes davon formen, in Semmelkrumen panieren und in Butter oder Fett zu schöner Farbe backen. Heiß serviren.

No. 11. Potato Croquettes.

Quantity for 6 People.

1 lb. of potatoes, ⅛ lb. of butter, 3 yolks of eggs,
1 pinch of pepper, salt to taste,
⅛ lb. fine grated bread, butter or lard for frying.

Preparation: The potatoes are washed, cooked, peeled, grated and pressed thru a potato masher. The butter is creamed with the yolks of eggs and grated potatoes stirred in and seasoned with salt and pepper. Small croquettes are formed, rolled in bread crumbs and fried in butter or lard to a nice color. Serve hot.

No. 12. Kartoffelbälle.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kartoffeln, ⅛ Pfd. Butter,
4 Eigelb, 1 Eßlöffel Parmesankäse,
1 Prise Muskatnuß,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack,
½ Tasse Mehl,
1 Tasse geriebene Semmel,
Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gekocht, dann geschält, gerieben oder durch ein Sieb gepreßt. Butter zu Schaum gerührt, Eigelb, Parmesankäse, Muskatnuß, Pfeffer und die geriebenen Kartoffeln dazu rühren, dann Mehl dazu; mit Salz die Masse abschmecken. Kleine Bälle walnußgroß davon formen, in feinen Semmelkrumen panieren und in sehr heißem Schmalz schwimmend 10—15 Minuten langsam zu goldgelber Farbe backen. Auf ein Sieb gut abtropfen lassen oder auf Löschpapier entfettet.

Besondere Bemerkung: Die Kartoffelbälle sind schön als Garnitur von Fleischplatten.

No. 12. Potato Balls.

Quantity for 6 People.

1 lb. of potatoes, ⅛ lb. of butter, 4 yolks of eggs,
1 tablespoonful of Parmesan cheese,
1 pinch of nutmeg,
1 pinch of pepper, salt to taste,
½ cup of flour, 1 cup of roll crumbs,
Lard for frying.

Preparation: The potatoes are boiled, peeled, grated or mashed. Cream the butter, stir in the yolks of eggs, Parmesan cheese, nutmeg, pepper and salt, the mashed potatoes and flour. Balls, walnut size, are formed from this mass, rolled in roll crumbs and fried in hot lard to a nice golden yellow color. The lard should be deep enough for the balls to float. Drain in a colander or on paper.

Remarks: These potato balls are nice to garnish meat platters.

No. 13. Kartoffel-Gemüse oder sauere Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kartoffeln,
¼ Pfd. Butter oder gutes Bratenfett,
1 Theelöffel fein geschnittene Zwiebel,
3 Eßlöffel Mehl,
1 Pint gute Rindbouillon,
1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel Essig, oder nach Belieben,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Kartoffeln werden gekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Während dem Kochen der Kartoffeln wird die Sauce zubereitet. Butter oder Fett läßt man mit den Zwiebeln hellbraun werden, Mehl dazu rühren, ein wenig mitdämpfen lassen, mit der Bouillon auffüllen. Essig, Pfeffer und Salz nach Geschmack; die Sauce durchkochen lassen, die frisch gekochten Kartoffelscheiben zur Sauce thun, ein paar Minuten noch durchdämpfen lassen und serviren.

No. 13. Sour Potatoes.

Quantity for 6 People.

1 lb. of potatoes, ¼ lb. of butter or good drippings,
1 teaspoonful of chopped onions,
3 tablespoonfuls of flour, 1 pt. good beef bouillon,
1 pinch of pepper, 2 tablespoonfuls of vinegar or to taste,
Salt to taste.

Preparation: The potatoes are cooked, peeled and sliced. While they are boiling the dressing is prepared. Brown the butter or lard with the onions, stir in the flour, stew a little while, add the bouillon and season to taste with vinegar, salt and pepper and cook a few minutes. Put in the boiled sliced potatoes, cook a few minutes and serve.

No. 14. Rahm-Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kartoffeln, ⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Milch, oder
½ Pint Milch und ¼ Pint süßen Rahm,
1 Prise Pfeffer,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben oder Würfel geschnitten. Oder man bäckt

No. 14. Creamed Potatoes.

Quantity for 6 People.

1 lb. of potatoes, ⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
¾ pt. of milk or ½ pt. of milk and ¼ pt. of sweet cream,
1 pinch of pepper, salt.

Preparation: The potatoes are cooked with the jackets, then peeled and sliced or cut into small dice. Or bake the po-

die Kartoffeln mit der Schale im Backofen, nach Garsein wird die Schale abgemacht und die Kartoffeln in Stücke geschnitten. Die Butter läßt man verschmelzen, Mehl dazu, 1 Minute dämpfen lassen, mit Milch und Rahm auffüllen. Die Sauce durchkochen lassen, eine Prise Salz und Pfeffer dazu, die heißen Kartoffelstücke in die Sauce thun und noch eine Weile dämpfen lassen. Die Sauce darf nicht zu dick noch zu dünn sein.

Besondere Bemerkung: Zu Suppenfleisch, Hammelkoteletts oder Bratwurst werden Rahm-Kartoffeln gerne servirt.

tatoes in the oven, peel them and cut into dice. Melt the butter, stir in the flour, cook 1 minute, add the milk and cream, cook a little while, season with salt and pepper, put in the potatoes, cook and serve. The dressing must neither be too thin nor too thick.

Remarks: Creamed potatoes are nice with soup meat, mutton chops and sausage.

No. 15. Kartoffelauflauf.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1½ Pfd. Kartoffeln,
- Gut ⅛ Pfd. Butter,
- 4—6 Eier,
- ½ Eßlöffel Parmesankäse,
- 1 Prise Pfeffer und Salz,
- ½ Tasse Mehl,
- Etwas Butter, zur Form.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und gerieben. Die Butter zu Schaum gerührt, Eigelb dazu, Parmesankäse, 1 Prise Pfeffer und geriebene Kartoffeln, Mehl dazu, Salz nach Geschmack, zuletzt den Schnee der Eiweiß unter die Masse leicht rühren. Die Form mit Butter ausstreichen, die Masse hinein thun, ¾ Stunden in nicht zu heißem Ofen backen.

No. 15. Baked Potato Pudding.

Quantity for 6 People.

- 1½ lbs. of potatoes, fully ¼ lb. of butter,
- 4—6 eggs, ½ tablespoonful of Parmesan cheese,
- 1 pinch salt, pepper, ½ cupful of flour,
- Butter for the tin.

Preparation: The potatoes are boiled, peeled and mashed. The butter is creamed with yolks of eggs, cheese, pepper and salt. Stir in the mashed potatoes, the flour and lastly the beaten white of egg. Butter the tin, put the mass in and bake in medium hot oven for 45 minutes.

No. 16. Kartoffelpudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 15, „Kartoffelauflauf". Die zubereitete Kartoffelmasse wird in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelkrumen ausgestreuten Puddingform 1 Stunde im Wasserbade gekocht, gestürzt zu Tische gebracht.

Besondere Bemerkung: Kapernsauce reicht man gerne zu Kartoffelpudding.

No. 16. Steamed Potato Pudding.

Quantity for 6 People.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 15. The prepared mass is put into a buttered dish or tin sprinkled with bread crumbs and cooked in a double boiler for 1 hour. Then turn it out on a platter and serve.

Remarks: Caper sauce is good with potato pudding.

No. 17. Kartoffelpfannkuchen.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 Pfd. rohe Kartoffeln,
- 3—4 Eier,
- 1¼ Tasse Mehl,
- 1 Prise Pfeffer, ½ Eßlöffel Salz,
- 1 großen saueren Apfel, geschält und gerieben,
- ½ Theelöffel geriebene Zwiebel,
- Genügend Schmalz zum Backen.

No. 17. Potato Pancakes.

Quantity for 6 People.

- 3 lbs. of raw potatoes, 3—4 eggs,
- 1¼ cupfuls of flour,
- 1 pinch of pepper, ½ tablespoonful of salt,
- 1 large sour apple, peeled and grated,
- ½ teaspoonful of grated onion,
- Enough lard for baking.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden roh geschält, gut gewaschen, im Wasser liegen lassen, dann rasch gerieben. Das Wasser, welches sich auf den geriebenen Kartoffeln sammelt, abschütten, den Brei verarbeitet man mit 4 Eigelb, Mehl, Pfeffer, Salz, geriebenen Aepfeln und Zwiebeln, zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter ziehen. Schweineschmalz läßt man sehr heiß werden, bäckt 3—4 dünne Pfannkuchen auf einmal in der Pfanne. Die Kartoffelpfannkuchen müssen braun und knusprig gebacken werden. Kartoffelpfannkuchen dürfen beim Garsein nicht zugedeckt werden.

Besondere Bemerkung: Apfelmus reicht man gerne dazu.

Preparation: The raw potatoes are peeled, washed and put into water. Take out of the water and grate quickly. Drain off the water that collects on the grated potatoes, mix them with the yolks of eggs, flour, pepper, salt, apple, onion and lastly with the beaten whites of eggs. Heat the lard and bake 3 to 4 small pancakes in the pan at once. They must be brown and crisp. The pan should not be covered while baking.

Remarks: Apple sauce is good with them.

No. 18. Bouillon-Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2½ Pfd. rohe Kartoffeln,
- 1½ Qt. Rindfleischbouillon,
- 1 mittelgroße Zwiebel,
- 1 Prise Pfeffer,
- Salz nach Geschmack,
- 1 Stück Butter, wie ½ Ei groß,
- 3 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, je nach Größe in 4 oder 6 Theile geschnitten, in Wasser halb gar gekocht, dann abgegossen, die Bouillon kochend darüber gießen. Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu, die Kartoffeln langsam und aufgedeckt weich gekocht. Die Bouillon muß beinahe in die Kartoffeln gezogen sein, Butter dazu thun, noch ein wenig dämpfen, dann die fein gehackte Petersilie dazu.

Besondere Bemerkung: Bei neuen Kartoffeln braucht man blos 1 Quart Bouillon, weil sie nicht so mehlig sind.

No. 18. Bouillon Potatoes.

Quantity for 6 People.

- 2½ lbs. of raw potatoes, 1½ qts. of beef bouillon,
- 1 middle sized onion, 1 pinch of pepper,
- Salt to taste, 1 piece of butter half the size of an egg,
- 3 tablespoonfuls of fine chopped parsley.

Preparation: The potatoes are peeled and cut up into quarters or sixths, according to their size, then partly boiled in water. Drain off the water and pour on the boiling bouillon, season with salt, pepper and onion, do not cover them and cook slowly until the bouillon has been absorbed by the potatoes. Add the butter, cook a little longer, then add the parsley.

Remarks: With new potatoes you need only 1 qt. of bouillon, because they are not so mealy.

No. 19. Sardellen- oder Herings-Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 Pfd. Kartoffeln (gekochte),
- Knapp ½ Pfd. Sardellen (oder 2 Heringe).

Zur Sauce:

- ⅛ Pfd. rohen Schinken,
- ⅛ Pfd. Butter,
- 2 Zwiebeln, in Scheiben,
- ⅛ Pfd. Mehl,
- ¾ Qt. süßen Rahm oder Milch,
- ¾ Qt. Rindbouillon,
- 1 Prise Pfeffer, Salz, sehr wenig,
- 1 Eßlöffel Parmesankäse, zum Bestreuen.

No. 19. Sardelle or Herring Potatoes.

Quantity for 6 People.

- 3 lbs. of boiled potatoes, scant ½ lb. of sardelles or
- 2 herrings.

For the Gravy.

- ⅛ lb. of raw ham, ⅛ lb. of butter,
- 2 sliced onions, ⅛ lb. of flour,
- ¾ qt. of sweet cream or milk,
- ¾ qt. of beef bouillon,
- 1 pinch of pepper, very little salt,
- 1 tablespoonful Parmesan cheese.

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten. Sardellen oder Hering etwas gewässert und in Stückchen geschnitten. Schinken, welcher Abfall sein kann, wird in Stückchen geschnitten und in ⅛ Pfd. Butter mit den Zwiebelscheiben leicht gedämpft. Butter darf nicht braun werden, Mehl dazu rühren, eine Weile dämpfen lassen, mit der Bouillon und Rahm langsam auffüllen, ein wenig Pfeffer dazu und Salz, wenn nöthig. Die Sauce ½ Stunde langsam kochen lassen, durch ein Sieb streichen. Eine Form mit Butter ausstreichen. Die Kartoffelscheiben mit den Sardellen oder Heringstücken abwechselnd in die Form thun. Die Sauce darüber gießen, mit Parmesankäse bestreuen und etwas Butter beträufeln. Die Form 20 Minuten im Ofen backen. Man muß Acht geben, daß die Sauce in der Form nicht kocht, sonst wird sie dünn; am besten ist, man stellt die Form in etwas Wasser in den Ofen. Die Form muß goldgelb gebacken sein.

Besondere Bemerkung: Man kann die Form auch ohne Sardellen oder Heringe zubereiten.

No. 20. Kartoffeln mit Crackers.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kartoffeln, roh,
¼ Pfd. Salzcracker,
1 Qt. süßen Rahm oder Milch,
1 Prise Pfeffer,
1 Prise Salz, ¼ Pfd. Butter.

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, die Cracker werden fein gemahlen. Eine Form mit Butter ausstreichen, eine Schicht Kartoffeln und eine Schicht Cracker, und das abwechselnd. Butterstückchen, wenig Pfeffer und Salz dazwischen, Rahm oder Milch darüber gießen. Butterstücken obenauf die Form, 1½ Stunde backen.

Besondere Bemerkung: Zu kaltem Aufschnitt reicht man gerne diese Form.

No. 21. Rohe Schmorkartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. rohe Kartoffeln,
⅛ Pfd. Butter oder gutes Fett,
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten,
¼ Pint Wasser, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten, gut gewaschen. Die Kartoffeln in eine Pfanne gethan, Butter oder Fett dazu, fein geschnittene Zwiebel, Salz dazu. Die Pfanne zugedeckt und langsam schmoren, nach und nach das Wasser zugießen; in ½ Stunde sind die Kartoffeln gar und gelb gebraten.

Preparation: The boiled potatoes are peeled and sliced, sardelles or herring are soaked in water and cut in small pieces. The ham, which may be of leavings is also cut and fried in ⅛ lb. of butter and the sliced onion. The butter must not get brown, stir in the flour and after cooking a little, add the bouillon and cream, season with salt and pepper if necessary. Cook this dressing slowly for ½ hour if necessary, then rub thru a sieve. Fill a buttered tin with layers of sliced potatoes and herring or sardelles alternately, pour the dressing over, strew with cheese and drip on a little butter, then bake in oven 20 minutes, being careful that the dressing does not boil, as that will make it thin. It is best to put the tin into a dish with water before baking. Bake until a golden yellow.

Remarks: This may also be prepared without sardelles or herring.

No. 20. Potatoes with Crackers.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of raw potatoes, ¼ lb. of salt crackers,
1 qt. of sweet cream or milk, 1 pinch of pepper, salt,
¼ lb. of butter.

Preparation: The raw potatoes are peeled, sliced thin, the crackers rolled. Butter a tin, fill with layers of potatoes and crackers alternately, with a small piece of butter, salt and pepper between each, repeating until all has been used. Then pour the cream or milk over, put a few pieces of butter on top and bake 1½ hours.

Remarks: This dish is good with cold meats.

No. 21. Fried Raw Potatoes.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. raw potatoes, ⅛ lb. of butter or good drippings,
1 small, chopped onion, ¼ pt. of water, salt to taste.

Preparation: The raw potatoes are peeled, sliced very thin and washed well. Butter or drippings are put into a pan, add the sliced potatoes, onion, salt and pepper. Cover and fry slowly, gradually adding the water. In ½ hour the potatoes are done and of a golden yellow color.

No. 22. Süße Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. süße Kartoffeln.

Zubereitung: Die süßen Kartoffeln werden gewaschen und in der Schale ¾—1 Stunde im Backofen gar gebacken. Frische Butter reicht man dazu.

No. 23. Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. gekochte Kartoffeln,
1½ Tasse geriebene Semmeln,
½ Semmel, in Würfel geschnitten,
⅛ Pfd. Butter,
3—4 Eier,
½ Theelöffel Zwiebel, 1 Prise Pfeffer,
1 guten Eßlöffel Salz,
½ Tasse Mehl, Salzwasser.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und gerieben, wenn sie kalt sind oder heiß durch die Kartoffelpresse gedrückt. Die Kartoffelmasse wird, wenn sie kalt ist, mit den feinen Semmelkrumen, Eiern, geriebenen Zwiebeln, 1 Prise Pfeffer, Salz und das ⅛ Pfd. Butter, welches geschmolzen wird, alles gut verarbeitet, das Mehl zuletzt mit durchgearbeitet. Die Semmel wird in kleine Würfel geschnitten, in 1 Stückchen Butter goldgelb und knusprig gebraten. Von dem Teig werden Klöße geformt, etwas geröstete Semmelstücke in die Mitte gethan, dann die Masse recht rund formen, indem man seine Hände mit Mehl bestreut, rollt die Klöße in Mehl und kocht sie 15—20 Minuten im offenen Topf in Salzwasser. Das Wasser muß gut kochen, ehe die Klöße hineingethan werden.

Besondere Bemerkung: Die Klöße müssen heiß servirt werden, sie müssen gleich nach Garsein aus dem Wasser genommen werden. Einen Kloß probirt man erst; sollte er nicht zusammenhalten, noch etwas Mehl zur Masse thun.

No. 24. Kartoffelklöße auf andere Art zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

3½ Pfd. Kartoffeln, gekocht,
1 Zwölftel Pfund Butter,
4—5 Eier,
1 Prise Muskatnuß,
1 Eßlöffel Salz, 2 Tassen Mehl,
1 Semmel, in Würfel geschnitten, Salzwasser, zum Kochen.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und gerieben. Ist die Kartoffelmasse kalt, rührt man Butter, Eier, Muskatnuß, Salz und Mehl dazu. Die

No. 22. Sweet Potatoes.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of sweet potatoes.

Preparation: The potatoes are well washed and baked in their skins in the oven for ¾ to 1 hour. Fresh butter is served with them.

No. 23. Potato Dumplings from Boiled Potatoes.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of boiled potatoes, 1½ cups of roll crumbs,
½ roll cut into cubes, ⅛ lb. of butter,
3—4 eggs, ½ teaspoonful of onion,
1 pinch of pepper,
1 heaped tablespoonful of salt, ½ cup of flour,
Salt water.

Preparation: The potatoes are boiled, peeled and grated when they are cold, or mashed when hot. When cold this mass is well mixed with roll crumbs, eggs, onion, pepper, salt, the ⅛ lb. of melted butter and the flour. The roll cubes are fried in butter crisp and yellow. These pieces are put in the middle of dumplings formed of the potato mass, rolled in flour and cooked in salt water 15 to 20 minutes in an open kettle. The water must be boiling, when the dumplings are put in.

Remarks: Try a dumpling, if it does not stay intact, add more flour. The dumplings must be taken out of the water as soon as done. Serve hot.

No. 24. Another kind of Potato Dumplings.

Quantity for 6 People.

3½ lbs. of boiled potatoes, $^1/_{12}$ lb. of butter,
4—5 eggs, 1 pinch of nutmeg,
1 tablespoonful of salt, 2 cups of flour,
1 roll cut into cubes, salt water for cooking.

Preparation: The potatoes are boiled, peeled and grated. When they are cold butter, eggs, nutmeg, salt and flour are stirred in. The roll cubes are fried in

Semmel, in kleine Würfel geschnitten, in Butter goldgelb und knusprig rösten. Die Masse zu mittelgroßen Klößen formen, die gerösteten Semmelstückchen in die Mitte gethan, die Hände mit Mehl bestreuen und die Klöße recht rund und fest formen, dann in Mehl rollen. Man kocht sie im offenen Topf 15—20 Minuten in Salzwasser; das Wasser muß gut kochen, ehe die Klöße hineingethan werden.

Besondere Bemerkung: Man probirt immer erst einen Kloß; sollte er nicht halten, thut man noch etwas Mehl zur Masse.

Sauerbraten reicht man gerne bei Klößen.

butter until crisp, then middle sized dumplings are formed from this mass with the roll cubes in the center. Dip your hands into flour and make the dumplings round and firm, then roll them in flour and boil them in an open kettle 15 to 20 minutes. The salt water must boil briskly before the dumplings are put in.

Remarks: Try a dumpling first and if it does not stay intact add more flour. Sour roast goes nicely with potato dumplings.

No. 25. Rohe Kartoffelklöße.

Zuthaten für 6 Personen.

- 5 Pfd. große Kartoffeln,
- 1½ Pint Milch,
- ¼ Pfd. feinen Gries,
- 3 Eier,
- 1 Eßlöffel Salz,
- 1 Semmel, in Würfel geschnitten,
- Salzwasser, zum Kochen.

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln werden geschält, gerieben und durch ein Tuch sehr trocken gepreßt. Die Milch läßt man zum Kochen kommen, den Gries langsam hineinschütten und unter Rühren den Griesbrei 2—3 Minuten kochen lassen. Die gepreßte Kartoffelmasse wird mit dem kochenden Griesbrei, Eigelb und Salz gut verarbeitet, den Schnee der Eiweiß darunter ziehen. Die Semmelwürfel werden in Butter hellgelb geröstet. Die Hände mit kaltem Wasser abgespült; Klöße von der Masse geformt, in die Mitte die gerösteten Semmelwürfel gethan. In der Zeit, da man die Kartoffelklöße zubereitet, muß das Salzwasser kochen. Die Klöße hineingethan, 15—20 Minuten im offenen Topfe kochen lassen. Die rohen Kartoffelklöße müssen schnell zubereitet werden, sonst wird die Masse schwarz.

Besondere Bemerkung: Man kann jedes Fleisch dazu serviren.

No. 25. Raw Potato Dumplings.

Quantity for 6 People.

- 5 lbs. of large potatoes, 1½ pts. of milk,
- ¼ lb. of fine farina, 3 eggs,
- 1 tablespoonful of salt, 1 roll cut into cubes.
- Salt water for cooking.

Preparation: The raw potatoes are peeled, grated and pressed dry in a cloth. Bring the milk to boil, pour in the farina slowly and while stirring constantly boil it 3 to 4 minutes. Mix the mashed potato mass well with the boiling farina, yolks of eggs, salt and beaten whites of eggs. Fry the roll cubes in butter very crisp. Rinse your hands in cold water, make dumplings from the mass with the roll cubes in the center. While the dumplings are made the salt water is boiling and the dumplings are put in for 15 to 20 minutes. Do not cover the pot. The raw potato dumplings must be prepared quickly or they will turn black.

Remarks: They may be served with any kind of meat.

No. 26. Resteverwendung von Kartoffelklößen.

Die übrigen gekochten Klöße schneidet man in Scheiben und bratet sie goldgelb in etwas Butter.

No. 26. Utilizing Leavings of Potato Dumplings.

The dumplings left over are sliced and fried in butter to a golden yellow color.

12. Abtheilung:

Das Gemüse.

Alle Angaben von verschiedener Zubereitung der Gemüse.

Gemüse ist bekannt als das beste und gesündeste Nahrungsmittel.

Viele Pilze, alle Kohlsorten und Hülsenfrüchte sind von großem Werthe als Nahrungsmittel für Blutarme.

Die Kohlgemüse und Hülsenfrüchte müssen gut gewaschen und gebrüht werden.

Die Aufbewahrung der Gemüse für den Winter.

Den Blumenkohl schneidet man über der Wurzel ab, läßt ein Stück Stiel daran, die äußeren Blätter entfernt man vom Blumenkohl, bindet einen Bindfaden an den Stiel und hängt den Blumenkohl im Keller an die Decke, wohin man lange Nägel schlägt; so bewahrt man den Weißkohl, Rothkohl und Wirsing ebenfalls auf.

Kohlrabi, weiße Rüben, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Schalotten, Selleriewurzel werden im Herbst im Keller in trockenem Sand aufbewahrt für den Winter.

Frische Petersilie bewahrt man in Gläsern auf, indem man die Petersilie sauber lesen thut, in ein Glas eine Schicht frische Petersilie und eine Schicht Salz thut, wiederholt es so oft bis die Petersilie alle ist; obenauf Salz, das Glas fest verschließen, beim Gebrauch immer das Glas wieder gut verschließen. Die Petersilie hält sich den ganzen Winter. Beim Gebrauch wird die Petersilie gut gewaschen.

No. 1. Stangenspargel mit brauner Butter.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Stangenspargel,
3 Qt. Wasser,
1½ Eßlöffel Salz,
¼ Pfd. frische Butter.

Zubereitung: Die Spargel werden gewaschen, mit einem scharfen Küchenmesser geschält. Sie werden vom Kopf sehr dünn, nach unten etwas stärker abgeschält; sollten die Spitzen der Spargel holzig sein, so schneidet man sie ab. Die geschälten Spargel bindet man in kleine Bündel und thut sie in kochendem Salzwasser weich kochen, welches ½ Stunde Zeit beansprucht. Thut die weich gekochten Spargel recht sauber und erhöht auf eine Platte. Die Butter, welche man ein wenig hellbraun werden läßt, heiß darüber und gleich serviren. Die Köpfe der Spargel müssen aufeinander liegen.

Twelfth Chapter:

VEGETABLES.

The various preparations of vegetables.

Vegetables are known to be the best and most wholesome food.

Mushrooms, all kinds of cabbage, legumes are good for anemics. The legumes and cabbages must be well washed and scalded.

The Preservation of Vegetables During the Winter.

Cauliflower is cut off above the roots, the outer leaves removed, a string tied to the stem and hung up on the ceiling of the cellar. White and red cabbage and savoy cabbage are preserved in the same manner.

Kohlrabi, carrots, turnips, parsley roots, celery roots and shallots are kept in dry sand over winter.

Fresh parsley is kept in glass jars by putting in alternate layers of salt and parsley. Close the glass well each time after taking some out. Rinse the parsley before using.

No. 1. Asparagus with Brown Butter.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of asparagus, 3 qts. of water,
1½ tablespoonfuls of salt, ¼ lb. of fresh butter.

Preparation: The asparagus are washed and peeled thin at the top and thicker toward the end. If the ends are woody cut them off. Then tie the asparagus into small bundles and put them into salt water to boil until tender, about ½ hour. Place them on a platter with the heads all lying one way, lightly brown the butter and pour it over. Serve hot.

No. 2. Stangenspargel mit gerührter Sahnenbutter.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Stangenspargel,
3 Qt. Wasser,
1½ Eßlöffel Salz,
½ Pfd. frische Butter.

Zubereitung: Zubereitung und Kochen der Spargel sind genau dieselben wie in No. 1. (Siehe No. 1, Stangenspargel mit brauner Butter.) Die weichgekochten Spargel legt man auf eine Platte, welche mit einer Serviette schön belegt ist. Die frische, wohlschmeckende Butter rührt man zu Schaum, thut sie in eine kleine Glasschüssel und servirt sie mit dem Spargel.

No. 2. Asparagus with Creamed Butter.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of asparagus, 3 qts. of water, 1½ tablespoonfuls of salt, ½ lb. fresh butter.

Preparation: Preparation and cooking of this asparagus are the same as given under No. 1. Serve the asparagus on a platter covered with a napkin, then cream the butter and serve in a separate dish.

No. 3. Stangenspargel mit Rahmsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Stangenspargel,
3 Qt. Wasser, 1½ Eßlöffel Salz.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. frische Butter,
1 gestrichenen Eßlöffel voll Mehl,
4 Eigelb, 4 Eßlöffel süßen Rahm,
½ Pint Spargelwasser.

Zubereitung: Die Spargel werden zubereitet und gekocht wie in No. 1. (Siehe Stangenspargel mit brauner Butter. Die weich gekochten Spargel werden schön erhöht auf eine Platte gelegt, die Köpfe alle aufeinander. **Die Sauce ist:** Die Butter läßt man ein wenig zerschmelzen, Mehl dazu rühren, die Eigelb und Rahm dazu rühren. Mit dem kochenden Spargelwasser langsam nach und nach dazu gießen. Die Sauce unter starkem Rühren zum Kochen kommen lassen. Die fertige, wohlschmeckende Sauce wird über die Spargelköpfe gegossen. Recht heiß serviren.

No. 3. Asparagus with Cream Dressing.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of asparagus, 3 qts. of water, 1½ tablespoonfuls of salt.

For the Dressing.

⅛ lb. of butter, 1 even tablespoonful of flour,
4 yolks of eggs, 4 tablespoonfuls of sweet cream,
½ pt. asparagus liquor.

Preparation: The asparagus are prepared and cooked as given under No. 1. When they are tender pile them on a platter and prepare the dressing.

Melt the butter, stir in the flour, the yolks of eggs, cream and gradually pour in the boiling asparagus liquor. Let it come to a boil, stirring constantly, pour over the asparagus and serve hot.

No. 4. Eingemachter Stangenspargel.

Zuthaten für 6 Personen.

Die eingemachten Spargel werden vorsichtig heiß gemacht und Sauce nach Belieben dazu gegeben. Wie braune Butter oder gerührte Butter oder Creamsauce. (Siehe nach No. 1, No. 2, No. 3.)

No. 4. Canned Asparagus.

Quantity for 6 People.

This asparagus is carefully heated and served with any kind of dressing prepared for it as given either under No. 1, No. 2 or No. 3.

No. 5. Brechspargel mit Rahmsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. frische Spargel oder 2 Pfd. Büchsenspargel,
2 Qt. Wasser,
1 Eßlöffel Salz.

No. 5. French Asparagus with Cream Dressing.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of fresh or 2 lb. can of asparagus,
2 qts. of water, 1 tablespoonful of salt.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. Butter, 2 Eßlöffel Mehl,
½ Tasse süßen oder saueren Rahm,
¾ Pint Spargelwasser,
2 Eigelb.
3 Theelöffel Citronensaft,

Zubereitung: Zu Brechspargel kann man dünnen Spargel nehmen, den man schält und in 2 Zoll lange Stücke schneidet, dann in kochendem Salzwasser weich kocht, welches 20 Minuten Zeit beansprucht. Gießt das Wasser von dem Spargel, richtet ihn in einer Gemüseschüssel an, die Sauce darüber gießen. **Die Sauce ist:** Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu rühren, ein wenig dämpfen lassen, mit dem kochenden Spargelwasser langsam auffüllen, saueren oder süßen Rahm dazu, 3 Theelöffel Citronensaft, die Sauce unter Rühren eine Minute kochen lassen, dann mit den zwei Eigelb vorsichtig abrühren; darf nicht mehr kochen.

No. 6. Eingemachter Brechspargel mit Rahm.

Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 5. (Siehe „Brechspargel mit Rahmsauce.")

No. 7. Grüner Stangenspargel.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Spargel,
3½ Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz.
¼ Pfd. Butter,
3 Scheiben geröstetes Weißbrod.

Zubereitung: Die grünen Spargel werden gewaschen, aber nicht geschält, in kochendes Salzwasser gethan, 20 Minuten kochen lassen. Das geröstete Weißbrod auf eine Platte gelegt, die weichen Spargel gut abtropfen lassen, auf das Brod gelegt, Köpfe aufeinander. Butter goldgelb werden lassen und sehr heiß über die Spargel gießen, gleich serviren.

No. 8. Brechspargel in der Form.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. frische Spargel, oder 2 Pfd. Büchsen-Spargel,
2 Qt. Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter,
3 knappe Eßlöffel Mehl,
½ Pint süße Sahne oder saueren Rahm,
½ Pint Spargelwasser,
½ Theelöffel geriebenen Parmesankäse,
2 Eßlöffel feingeriebene Semmeln,
1 Eßlöffel Butter, zum Beträufeln.

For the Dressing.

⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ cup of sweet or sour cream,
¾ pt. of asparagus liquor,
2 yolks of eggs,
3 tablespoonfuls of lemon juice.

Preparation: Thin stalks of asparagus may be used for this, they are peeled and cut into 2 inch pieces, then cooked in boiling salt water for 20 minutes. The water is poured off, the asparagus put into a dish and the gravy or dressing poured on. For the dressing melt the butter, stir in the flour and pour in gradually the boiling asparagus liquor, add sour or sweet cream, 3 teaspoonfuls of lemon juice, stirring constantly, boil 1 minute, then add the 2 yolks of eggs, but do not boil any more.

No. 6. Preserved Asparagus with Cream.

Quantity for 6 People.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 5, French Asparagus with Cream Dressing.

No. 7. Green Asparagus.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of asparagus, 3½ qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, ¼ lb. of butter,
3 slices of toasted wheat bread.

Preparation: The green asparagus is washed, but not peeled, and cooked 20 minutes in boiling salt water. The slices of toast are placed on a platter and the asparagus, from which the water is drained in a colander, put on each slice of toast, heads together. The butter which has been heated to a golden color is poured on. Serve very hot.

No. 8. Asparagus.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of fresh or 2 lbs. of canned asparagus.
2 qts. of water, 1 tablespoonful of salt,
⅛ lb. of butter,
3 scant tablespoonfuls of flour,
½ pt. sweet or sour cream,
½ pt. asparagus liquor,
½ tablespoonful of Parmesan cheese,
2 tablespoonfuls of grated rolls,
1 tablespoonful of butter.

Zubereitung: Der frische Spargel wird geschält und weich gekocht wie bei No. 5. (Siehe „Brechspargel mit Rahmsauce".)

Die Sauce ist: Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gerührt, mit dem süßen oder saueren Rahm auffüllen, den Parmesankäse dazu, unter Rühren die Sauce durchkochen lassen. Die Sauce muß dick sein. Vom weich gekochten Spargel läßt man das Wasser gut abtropfen, streicht eine kleine Form mit Butter aus und thut Spargel und Sauce hinein. Obenauf streut man die feinen Semmelkrumen, träufelt den Eßlöffel Butter darüber und setzt die Form auf heißes Wasser in den Bratofen, wo die Speise goldgelb gebacken wird, welches 10 bis 15 Minuten dauert. Gekochter Schinken oder Zunge wird gerne dazu gereicht. Es ist ein schönes Zwischengericht.

No. 9. Blumenkohl.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Kopf Blumenkohl, 2 Pfd. schwer,
4 Qt. Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. frische Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Blumenkohlwasser,
¼ Pint süßen Rahm,
2—3 Eigelb,
Ein wenig Muskatnuß, um den Blumenkohl zu bestreuen.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird von allen Blättern und Stengeln befreit und ¼ Stunde in kaltem Wasser gewässert, um etwaige Thierchen zu entfernen. Das Wasser nebst Salz läßt man zum Kochen kommen, den Blumenkohl darin weich kochen lassen, welches ½ Stunde braucht. **Die Sauce ist:** Mehl und Butter ein wenig dämpfen lassen, mit dem Blumenkohlwasser und Rahm auffüllen, unter Rühren die Sauce kochen lassen, mit dem Eigelb abrühren; sie darf nicht mehr kochen. Der weich gekochte Blumenkohl wird vorsichtig auf eine Platte oder Gemüseschüssel gesetzt, darf nicht auseinander fallen. Die Sauce sauber darüber gießen, mit ein klein wenig Muskatnuß bestreuen.

No. 10. Blumenkohl mit Buttersauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Kopf Blumenkohl, 2 Pfd. schwer,
4 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
¼ Pfd. Butter.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird vorbereitet und gekocht wie in No. 9. (Siehe „Blumenkohl.") Der weichgekochte Blumenkohl wird vorsichtig angerichtet und die Butter hellbraun darüber gegossen.

Preparation: The fresh asparagus is peeled and cooked as given under No. 5.

For the dressing melt the butter, stir in the flour, add the cheese, the sweet or sour cream, cook while stirring constantly. The dressing must be thick.

Drain the water off the asparagus, butter a tin dish, put in the asparagus and dressing, strew the roll crumbs over and drip the tablespoonful of butter on. Bake this by setting it on a dish with water in the oven about 10 to 15 minutes.

Boiled ham or tongue is nice with this dish.

Remarks: It makes a fine side-dish

No. 9. Cauliflower.

Quantity for 6 People.

1 head of cauliflower, 2 lbs.,
4 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt.

For the Dressing.

⅛ lb. of fresh butter, 2 tablespoonfuls of flour,
¾ pt. of cauliflower liquor, ¼ pt. of sweet cream,
2—3 yolks of eggs, a little nutmeg.

Preparation: Pick off the outer leaves and put the head of cauliflower, the top downward, in cold water for 15 minutes to remove the insects that might be on it. The salt water is brought to boil and the cauliflower boiled in it a half hour.

For the dressing stew the butter and flour, add the cauliflower liquor and cream, and boil, stirring constantly. Add the yolks of eggs and do not boil any more.

The cauliflower is carefully placed on a platter or into a vegetable dish so it does not fall apart and the dressing is poured on, then the nutmeg is strewn over it.

No. 10. Cauliflower with Butter Sauce.

Quantity for 6 People.

1 head of cauliflower, 2 lbs.,
4 qts of water,
2 tablespoonfuls of salt, ¼ lb. of butter.

Preparation: The cauliflower is prepared and cooked the same way as given under No. 9. It is carefully placed in a dish, and the hot browned butter poured over.

No. 11. Blumenkohl mit Krebs- oder Hummersauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Blumenkohl, 2 Pfd. schwer,
4 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
Krebssauce.

Zubereitung: Vorbereitung und Kochen wie bei No. 9. (Siehe „Blumenkohl".) Man übergießt den angerichteten Blumenkohl mit der fertigen Krebs- oder Hummersauce. (Siehe bei Saucen, Abthlg. 10, No. 19, „Krebs- oder Hummersauce".)

No. 11. Cauliflower with Crab or Lobster Dressing.

Quantity for 6 People.

1 head of cauliflower, 2 lbs.,
4 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, crab dressing.

Preparation: The preparation of cauliflower is the same as given under No. 9. Make a dressing as described under No. 19, in Gravies or Dressings and pour over the head of cauliflower.

No. 12. Blumenkohl in der Form, au gratin.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Kopf Blumenkohl, 2 Pfd. schwer,
4 Qt. Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zur Sauce:

1/8 Pfd. Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
1 Pint süßen oder saueren Rahm,
1 Prise Salz,
1 Eßlöffel Parmesankäse,
1 Eßlöffel Citronensaft,
2 Eßlöffel feine Semmelkrumen,
1 Eßlöffel Butter, zum Beträufeln.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird gereinigt, ¼ Stunde gewässert. In kochendem Salzwasser ½ Stunde gekocht, dann vorsichtig den nicht zu weichen Blumenkohl in eine gebutterte Form setzen. **Die Sauce ist:** Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu rühren, 1 Minute dämpfen lassen, mit dem süßen Rahm auffüllen, durchkochen lassen, Parmesankäse, Citronensaft und Salz nach Geschmack dazu thun. Die Sauce über den Blumenkohl gießen, mit Semmelkrumen bestreuen und mit etwas Butter beträufeln. Die Form 20 Minuten bis ½ Stunde im Bratofen backen; muß hellgelbe Farbe annehmen.

No. 12. Scalloped Cauliflower, au gratin.

Quantity for 6 People.

1 head of cauliflower, 2 lbs.,
4 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt.

For the Dressing.

1/8 lb. of butter, 2½ tablespoonfuls of flour,
1 pt. sweet or sour cream,
1 pinch of salt, 1 tablespoonful of Parmesan cheese,
1 tablespoonful of lemon juice,
2 tablespoonfuls of fine roll crumbs,
1 tablespoonful of butter.

Preparation: The cauliflower is cleaned and put in water ¼ hour, then boiled in salt water ½ hour until almost tender, placed into a buttered dish until the dressing is made.

The butter is melted, flour stirred in, and cooled 1 minute. Add the sweet cream, boil, season with cheese, lemon juice and salt to taste. This dressing is poured over the cauliflower, roll crumbs strewn on and a little butter dripped over it; then baked in oven 20 to 30 minutes until it is a nice yellow color.

No. 13. Artischocken mit Buttersauce.

Zuthaten für 6 Personen.

3 große oder 6 kleine Artischoken,
4 Qt. Wasser,
3 Eßlöffel Salz,
1 Eßlöffel Essig,
¼ Pfd. frische Butter.

Zubereitung: Mit einem scharfen Messer schneidet man die Spitzen der Artischoken ungefähr 1½ Zoll ab. Das Salzwasser mit dem Essig läßt man kochen, thut die Artischoken darin weich kochen. Man richtet sie schön an. Die Butter rührt man zu Cream und reicht sie dazu, auch kann man die Butter hellbraun werden lassen und gleich über das Gemüse gießen.

No. 13. Artichokes with Butter.

Quantity for 6 People.

3 large or 6 small artichokes,
4 qts. of water, 3 tablespoonfuls of salt,
1 tablespoonful of vinegar, ¼ lb. of fresh butter.

Preparation: With a sharp knife cut off the points of the artichokes about 1½ inches, then boil them tender in salt water and vinegar. Serve them on a dish, cream the butter and serve with the artichokes or brown it and pour it over.

No. 14. Artischocken geschmort.

Zuthaten für 6 Personen.

- 3 große Artischoken oder 6 kleine,
- 4 Qt. Wasser,
- 3 Eßlöffel Salz,
- 2 Eßlöffel Essig,
- ¼ Pfd. Butter,
- 2½ Eßlöffel Mehl,
- ¾ Pint starke Bouillon,
- 1 Theelöffel Fleischertrakt,
- ½ Weinglas Madeira oder Rothwein,
- 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse,
- 4 Eßlöffel Champignons,
- Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Artischoken werden vorbereitet wie in No. 13, und in 4 Qt. kochenden Salzwassers mit dem Essig halb weich gekocht. Dann wird jede Artischoke in die Hälfte getheilt, die inneren weißen Fasern vorsichtig herausgenommen. Die Artischokenhälften werden in einen Topf gethan, 3 Eßlöffel Butter dazu, die Champignons in Stücke schneiden, auch dazu, Parmesankäse und ½ Pint Bouillon dazu, den Topf gut zugedeckt, die Artischoken 2 Stunden unter Umwenden langsam schmoren lassen. Die geschmorten Artischoken thut man in eine heiße Gemüseschüssel. Verfertigt die Sauce, indem man die übrige Butter mit dem Mehl ein wenig goldgelb werden läßt, übrige Bouillon, Madeira oder Rothwein, Fleischertrakt und die Sauce, worin die Artischoken gedämpft sind, dazu füllen. Die Sauce gut durchkochen lassen, mit 1 Prise Pfeffer und Salz abschmecken und über die angerichteten Artischoken gießen.

No. 14. Stewed Artichokes.

Quantity for 6 People.

- 3 large artichokes or 6 small ones,
- 4 qts. of water, 3 tablespoonfuls of salt,
- 2 tablespoonfuls of vinegar, ¼ lb. of butter,
- 2½ tablespoonfuls of flour, ¾ pt. strong bouillon,
- 1 teaspoonful of meat extract, ½ wineglass Madeira or red wine,
- 2 tablespoonfuls of grated Parmesan cheese,
- 4 tablespoonfuls of champignons.
- Salt to taste, 1 pinch of pepper.

Preparation: The artichokes are cleaned and prepared as given under No. 13 and partly cooked in salt water and vinegar. Then each one is cut into half and the inside white fibers removed carefully. These pieces are put into a pot, 3 tablespoonfuls of butter, minced champignons, cheese and ½ pt. of bouillon added, the pot covered and the artichokes stewed 2 hours while turning them over several times. The stewed artichokes are put into a vegetable dish and the dressing prepared. Heat the rest of the butter with the flour, add the artichoke liquor, the rest of the bouillon, Madeira or red wine and the meat extract. Cook this well and season with pepper and salt, then pour over the artichokes.

No. 15. Eingemachte Artischocken.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Pfd. Kanne Artischoken,
- ⅛ Pfd. Butter,
- 2½ Eßlöffel Mehl,
- ¼ Pint Bouillon,
- ¼ Pint süßen Rahm,
- Saft von ½ Citrone,
- 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die eingemachten Artischoken werden sehr heiß gemacht, indessen verfertigt man die Sauce: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu, 2 Minuten dämpfen lassen, mit der Bouillon und Rahm auffüllen, die Sauce durchkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Citronensaft dieselbe abschmecken. Die heißen Artischoken aus der Brühe nehmen und in die Sauce legen, indem man das Gemüse noch 10 Minuten ziehen läßt. Nach Belieben kann man das Gemüse mit 3 Eßlöffeln Weißwein und Champignons verfeinern oder auch fein gehackten Trüffeln.

No. 15. Canned Artichokes.

Quantity for 6 People.

- 2 lb. can of artichokes, ⅛ lb. butter,
- 2½ tablespoonfuls of flour, ¼ pt. of bouillon,
- ¼ pt. sweet cream, juice from ½ lemon,
- 1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The canned artichokes are heated and the dressing is prepared. The butter is heated, the flour stirred in, cooked 2 minutes, the bouillon and cream added and cooked well. Season the dressing with salt, pepper and lemon juice. Take the artichokes out of the liquor and put them into this dressing to simmer 10 minutes. If you like add 3 tablespoonfuls of white wine and minced champignons or truffles.

No. 16. Artischocken mit Parmesankäse in der Form.

Zuthaten für 6 Personen.

3 große oder 6 kleine Artischoken,
4 Qt. Wasser,
3 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig.

Zur Form:

Gut ¼ Pfd. Butter,
¼ Pfd. geriebenen Parmesankäse,
¼ Pint starke Bouillon,
1 Prise Pfeffer und Salz.

Zubereitung: Die Artischoken werden vorbereitet wie in No. 13. (Siehe „Artischoken mit Buttersauce".) In dem kochenden Salzwasser mit dem Essig halb weich gekocht. Dann schneidet man die Artischoken in die Hälfte, nimmt die inneren weißen Fasern heraus, legt die Artischokenhälften in eine gebutterte Form, streut den geriebenen Parmesankäse darüber, ¼ Pfd. Butter in Stückchen darüber, 1 Prise Pfeffer und Salz und die Bouillon ebenfalls, deckt die Form zu und läßt die Artischoken 2—3 Stunden sehr langsam schmoren im Ofen.

No. 16. Scalloped Artichokes with Cheese.

Quantity for 6 People.

3 large or 6 small artichokes,
4 qts. of water, 3 tablespoonfuls of salt,
2 tablespoonfuls of vinegar.

For the Tin.

¼ lb. of butter, good measure,
¼ lb. of grated Parmesan cheese,
¼ pt. of rich bouillon, 1 pinch of pepper, salt.

Preparation: The artichokes are prepared as given under No. 13. Cooked partly done with vinegar in the boiling salt water. From the pieces of cooked artichokes remove the white fibers. Place them into a buttered tin or pan, strew with cheese and put on the ¼ lb. of butter in small pieces, season with pepper and salt, add the bouillon, cover the dish and bake them slowly in the oven for 2 to 3 hours.

No. 17. Austernwurzeln.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Austernwurzeln,
2 Qt. Wasser,
1½ Eßlöffel Salz,
2 Eßlöffel Essig.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon, oder ¼ Pint Bouillon und ¼ Pint süßen Rahm.
¼ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die Austernwurzeln werden abgeschabt und sofort in Mehl oder Milchwasser gelegt, damit sie die weiße Farbe behalten; nach dem Abschaben in 2 Zoll lange Stücke schneiden. Die sauberen Austernwurzeln werden in kochendes Salzwasser mit dem Essig gethan und weich gekocht. Indessen wird die Sauce zubereitet: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gethan, ein wenig dämpfen lassen, mit Bouillon oder halb Bouillon und halb Rahm auffüllen, Fleischextrakt dazu, durchkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Austernwurzeln von dem Wasser gut abgießen und in die Sauce thun, noch 10 Minuten ziehen lassen.

No. 17. Oyster Plants. Salsify.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of oyster plants, 2 qts. of water,
1½ tablespoonfuls of salt, 2 tablespoonfuls of vinegar.

For the Dressing.

⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
½ pt. of bouillon, or ¼ pt. of bouillon and ¼ pt. sweet cream.
¼ teaspoonful meat extract, 1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The oyster plants are scraped and at once placed into water mixed with flour or milk so that they keep their white color, then cut up into 2 inch pieces and cooked tender in boiling salt water with vinegar. While they cook prepare the dressing. Melt the butter, stir in the flour, cook and add bouillon or half bouillon and half cream, add meat extract, cook and season with pepper and salt. Then drain the water from the oyster plants, put them into the dressing and set aside to simmer gently for 10 minutes.

No. 18. Schwarzwurzeln.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Schwarzwurzeln,
2 Qt. Wasser,
1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig

Zur Sauce:

⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
¼ Pint Bouillon,
¼ Pint süßen Rahm oder Milch,
Saft von ½ Citrone,
2 Eigelb, nach Belieben.

Zubereitung: Die Schwarzwurzeln werden abgeschabt, in 2 Zoll lange Stücke geschnitten und sofort in Mehl oder mit Milch gemischtes Wasser gelegt. Sind die Schwarzwurzeln gereinigt, werden sie in kochendes Salzwasser mit Essig gethan und weich gekocht, was ½ Stunde dauert. In der Zeit bereitet man die Sauce: Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gethan, ein paar Minuten dämpfen lassen, mit der Bouillon und Rahm oder Milch auffüllen; die Sauce durchkochen lassen. Mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Wasser von den Schwarzwurzeln abgießen und in die Sauce thun. 10 Minuten ziehen lassen. Beim Anrichten das Gemüse mit Eigelb abrühren.

Besondere Bemerkung: Zu Schwarzwurzelsalat wird das Wasser von den Schwarzwurzelstücken, wenn sie weich sind, gut abgegossen und mit Oel und Essig marinirt und mit Mayonnaise gemischt.

No. 18. Scorzonera.

Quantity for 6 People

2 lbs. of scorzonera, 2 qts. of water,
1 tablespoonful of salt, 2 tablespoonfuls of vinegar.

For the Dressing.

⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
¼ pt. of bouillon, ¼ pt. sweet cream or milk,
Juice from ½ lemon, 2 yolks of eggs, if desired.

Preparation: The vegetable is scraped, cut up into 2 inch pieces and immediately put into water, mixed with flour or milk, then cooked tender in salt water and vinegar. This will take ½ hour, during which time you prepare the dressing.

Melt the butter, stir in the flour, stew a few minutes, add the bouillon and cream or milk, boil again and season with lemon juice, pepper and salt. Drain the water from the vegetables, put them into the dressing and cook 10 minutes or set aside to simmer gently. When serving stir in the yolks of eggs.

Remarks: For scorzonera salad make a dressing of oil and vinegar mixed with mayonnaise.

No. 19. Frische grüne Erbsen.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. frische, grüne Erbsen,
2 Qt. Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. frische Butter,
½ Eßlöffel Mehl,
¼ Pint süßen Rahm,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
½ Eßlöffel fein gehackte Petersilie,
½ Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Die frischen, grünen Erbsen werden aus den Schoten gelöst und in kochendes Salzwasser gethan, weich gekocht, welches ½ Stunde braucht, das Wasser wird von den Erbsen gut abgegossen. Butter und Mehl an die weichen Erbsen thun, ein wenig schwenken, Rahm, Fleischextrakt hinzu, 1 Prise Pfeffer und Zucker, Salz nach Geschmack dazu thun. Das Gemüse langsam durchkochen lassen, beim Anrichten die fein gehackte Petersilie dazu thun.

No. 19. Fresh Green Peas.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of fresh green peas, 2 qts. of water.
1 tablespoonful of salt, ⅛ lb. of fresh butter,
½ tablespoonful of flour, ¼ pt. of sweet cream,
½ teaspoonful of meat extract, 1 pinch of pepper,
Salt to taste, ½ tablespoonful of chopped parsley,
½ teaspoonful of sugar.

Preparation: The fresh, green peas are taken out of the pods and boiled tender in boiling salt water. This takes ½ hour, then drain the water off, add butter and flour, cream, meat extract, 1 pinch of pepper, sugar and salt to taste. Let it cook slowly and when you serve it put in the chopped parsley.

No. 20. Frische grüne Erbsen auf andere Art zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. frische, grüne Erbsen, oder 2 Pfd. Kannen Erbsen,
2 Qt. Wasser, 1 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. frische Butter,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack,
½ Theelöffel Zucker,
1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die frischen, grünen Erbsen werden vorbereitet und weich gekocht wie in No. 19. (Siehe „Frische, grüne Erbsen".) Sind die Erbsen weich und das Wasser abgegossen, so schwenkt man sie in dem ⅛ Pfd. Butter, schmeckt sie ab mit Pfeffer, Salz und Zucker, Petersilie darüber streuen, wenn sie angerichtet sind. Kannen-Erbsen werden ebenso zubereitet, aber nicht in Salzwasser.

No. 20. Another Way of Preparing Peas.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of fresh, green peas or 2 lb. can,
2 qts. of water, 1 tablespoonful of salt, ⅛ lb. fresh butter,
1 pinch of pepper, salt to taste,
½ teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful minced parsley.

Preparation: The fresh, green peas are prepared and cooked as directed under No. 19. When they are done drain them, put the drawn butter on, season with pepper, salt, sugar and sprinkle with minced parsley before serving. Canned peas are prepared the same way, but not cooked in salt water.

No. 21. Frische grüne Erbsen mit Krebsfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. frische, grüne Erbsen,
25 Stück Krebse.

Zubereitung und Zuthaten sind genau wie in No. 20. (Siehe „Frische, grüne Erbsen, auf andere Art zubereitet".) Sind die Erbsen weich und in Butter geschwenkt, thut man von 25 Krebsen das Fleisch unter die Erbsen mischen und mit Krebsbutter beträufeln.

Besondere Bemerkung: Ist eine sehr feine Zubereitung.

No. 21. Fresh Green Peas with Crab Meat.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. fresh, green peas, 25 crabs or crawfish.

Preparation: The preparation and ingredients are the same as given under No. 20. When they are done stir in the hot butter, add the crab meat, mix, drip the crab butter on.

Remarks: This is a very fine dish.

No. 22. Erbsen-Omelett.

Siehe nach der Zubereitung bei den Angaben der Omelette.

No. 22. Pea-Omelet.

Look for the preparation in chapter 15, Omelets.

No. 23. Spargel- und Blumenkohl-Omelett.

Siehe nach der Zubereitung bei den Angaben der Omelette.

No. 23. Asparagus and Cauliflower Omelet.

Look for the preparation in chapter 15, Omelets.

No. 24. Zuckerschoten.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Zuckerschoten,
1½ Pint Bouillon,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
½ Theelöffel Zucker,
½ Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

No. 24. Marrow Peas.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of marrow peas, 1½ pts. of bouillon,
1/10 lb. of butter, 1 pinch of pepper,
Salt to taste, ½ teaspoonful of sugar.
½ tablespoonful of flour, 1 tablespoonful of chopped parsley.

Zubereitung: Die Zuckerschoten werden wie Bohnen abgezogen, gewaschen, mit der Bouillon und Butter weich gedämpft. Mit dem Mehl bestreut, durchgerührt, Salz nach Geschmack, 1 Prise Pfeffer und Zucker daran; zuletzt die fein gehackte Petersilie.

No. 25. Gelbe Rüben (junge Karotten).

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. gelbe Rüben, 1 Pint Bouillon,
1 Zehntel Pfd. Butter,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Zucker,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie.

Zubereitung: Die gelben Rüben werden geschabt, in dünne Scheiben geschnitten, oder in lange, dünne Stückchen, gewaschen und mit der Bouillon und Butter aufgestellt. Die gelben Rüben weich gedämpft, welches ½—1 Stunde Zeit beansprucht. Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack daran thun, Mehl darüber streuen, durchrühren, noch ein wenig kochen lassen, zuletzt die Petersilie dazu. Die gelben Rüben können ausgehöhlt und mit Erbsengemüse gefüllt werden, dann weich schmoren.

No. 26. Frische grüne Erbsen und gelbe Rüben.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Erbsen werden zubereitet wie in No. 19. Man nimmt nur 1 Pfd. Erbsen und von den Zuthaten nur die Hälfte.

Von den gelben Rüben wird ebenfalls nur die Hälfte zubereitet und nach No. 25. Siehe „Gelbe Rüben" (junge Karotten). Richtet man das Gemüse an, so thut man in die Mitte der Gemüseschüssel die gelben Rüben und herum das Erbsengemüse.

No. 27. Spinat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Peck Spinat, 5 Qt. Wasser,
3 Eßlöffel Salz, ⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
¼ Pint süßen Rahm,
¼ Pint Bouillon,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen, die Stiele werden abgeschnitten und gut gewaschen. Das Wasser mit dem Salz läßt man kochen, den Spinat hinein thun. ¼ Stunde kochen lassen, von dem Wasser gut abgießen; den Spinat durch ein Sieb streichen oder fein hacken. Butter wird geschmolzen, Mehl dazu rühren, etwas dämpfen lassen, den feinen Spinat dazu rühren, süßen Rahm, Bouillon dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat noch etwas unter Rühren kochen lassen.

Besondere Bemerkung: Das Spinatgemüse kann man mit Eiern verzieren.

Preparation: The marrow peas are strung like beans, washed and cooked tender in bouillon and butter, then add the flour, stir and season with salt, pepper and sugar. Lastly add the parsley

No. 25. Young Carrots.

Quantity for 6 People

2½ lbs. of carrots, 1 pt. bouillon, 1/10 lb. of butter,
Salt to taste, 1 pinch of pepper, 1 teaspoonful of sugar.
1 tablespoonful of flour, 1 tablespoonful of fine chopped parsley.

Preparation: The carrots are scraped, cut into small pieces or sliced, then washed and cooked tender in bouillon and butter. This will take ½ to 1 hour. Season them with salt, pepper, sugar to taste, stir in the flour and let them cook a little while longer, lastly add the parsley. The carrots may be hollowed and the openings filled with boiled green peas, then stew until soft.

No. 26. Fresh Green Peas and Carrots.

Quantity for 6 People.

The peas are prepared as directed under No. 19, but take only 1 lb. of peas and ½ of all other ingredients. Take ½ of the quantity of carrots also, and prepare according to directions in No. 25. When serving, place the carrots in the center of the dish and the peas around them.

No. 27. Spinage.

Quantity for 6 People.

1 peck of spinage, 5 qts. of water,
3 tablespoonfuls of salt, ⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
¼ pt. sweet cream, ¼ pt. bouillon,
1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The spinage is picked over, the stems cut off and well washed. Cook it in boiling salt water for 15 minutes, drain the water off and chop the spinage or rub it thru a colander.

Melt the butter, stir in the flour, cook and stir in the spinage, cook gently, add sweet cream and bouillon, season with salt and pepper and cook a little longer while stirring constantly.

Remarks: This dish may be garnished with hard boiled eggs.

No. 28. Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird gerade so vorbereitet und zubereitet wie in No. 27. (Siehe „Spinat".)

No. 28. Sorrel.

Sorrel is prepared just like spinage, see No. 27, Spinage.

No. 29. Salatgemüse.

Das Salatgemüse wird gerade so vorbereitet und zubereitet wie in No. 27. (Siehe „Spinat".)

No. 29. Lettuce.

Lettuce as a vegetable dish is prepared like spinage. See No. 27, Spinage.

No. 30. Spinat in kleinen Formen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Peck Spinat,
5 Qt. Wasser,
3 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
3 Eigelb, ¼ Pint süßen Rahm.

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen, die Stiele abgeschnitten, gut gewaschen, in kochendem Salzwasser 15 Minuten gekocht, durch ein Sieb das Wasser ablaufen lassen und durchstreichen. Butter schmelzen lassen, Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen, feinen Spinat dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Rahm durchrühren und die Eigelb dazu rühren. Den Spinat in kleine gebutterte Formen thun und im Wasserbade steif werden lassen; gestürzt anrichten.

No. 30. Spinage in Individual Tins.

Quantity for 6 People.

1 peck of spinage, 5 qts. of water, 3 tablespoonfuls salt,
⅛ lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour, 1 pinch of pepper,
Salt to taste, 3 yolks of eggs, ¼ pt. sweet cream.

Preparation: The spinage is picked over, the stems cut off, washed well, cooked in boiling salt water for 15 minutes, the water then drained off and the spinage rubbed thru a sieve.

Melt the butter, stir in the flour, cook, add the spinage, season with salt, pepper, stir in the cream and yolks of eggs. Put in small buttered tins and cook in a double boiler until the mixture stiffens, then turn them out on a platter and serve.

No. 31. Wirsingkohl.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Wirsingkohl, 4—5 Pfd. schwer,
6 Qt. Wasser, 4 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter, oder halb Butter und halb Fett,
½ Eßlöffel Mehl,
½ Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln,
¾ Pint Bouillon,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Der Wirsingkohl wird in die Hälfte geschnitten, wenn die äußeren schlechten Blätter entfernt sind; schneidet das Herz heraus, schneidet den Wirsingkohl noch in mehrere Theile, wäscht ihn gut und kocht ihn 20 Minuten in kochendem Salzwasser weich. Butter, Zwiebeln läßt man ein wenig dämpfen, Mehl dazu, noch etwas dämpfen lassen. Das Wasser von dem weichen Wirsingkohl ablaufen lassen, streicht ihn durch ein Sieb oder hackt ihn, rührt den feinen Kohl zu der gedämpften Butter mit Zwiebeln und Mehl, mit Bouillon auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse noch ¼ Stunde langsam dämpfen lassen.

No. 31. Savoy Cabbage.

Quantity for 6 People.

2 heads of Savoy cabbage, 4—5 lbs.,
6 qts. of water, 4 tablespoonfuls of salt, ⅛ lb. of butter or half butter and half lard,
½ tablespoonful of flour, ½ tablespoonful fine chopped onion,
¾ pt. bouillon, 1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The head of cabbage is cut into half, remove the outer leaves and cut out the inside or heart, then cut up the rest into several pieces, wash it and cook it 20 minutes in boiling salt water.

Butter and onions are stewed a little while, add the flour and stew a few minutes. Drain the water from the cabbage, chop it or rub it thru a colander, then add the mass to the butter, onion and flour and add the bouillon, season with salt and pepper and cook slowly for 15 minutes.

No. 32. Rosenkohl.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Rosenkohl,
4 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter,
½ Eßlöffel Mehl, ½ Pint Bouillon,
¼ Theelöffel Fleischextrakt, nach Belieben,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Der Rosenkohl wird geputzt; die schlechten und gelben Blättchen entfernt, gut gewaschen. In kochendem Salzwasser langsam halb weich werden lassen, das Wasser abgießen. Butter wird geschmolzen, Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen, mit der Bouillon auffüllen. Fleischextrakt dazu, den Rosenkohl dazu thun, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse noch 20 Minuten langsam dämpfen lassen. Der Rosenkohl darf nicht zerfallen.

Besondere Bemerkung: Beim Anrichten kann das Gemüse mit einem Kranz gebratener Maronen verziert werden.

No. 33. Rosenkohl auf andere Art zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Rosenkohl, 4 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz, ¼ Pfd. Butter,
½ Tasse feine Semmelkrumen,
¼ Tasse starke Bouillon,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der Rosenkohl wird vorbereitet wie in No. 32 (Siehe „Rosenkohl") und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Dann das Wasser gut abgießen. ⅛ Pfd. Butter wird geschmolzen, den Rosenkohl in der Butter schwenken, ein wenig Bouillon dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gleich anrichten. Feine Semmelkrumen werden in dem zweiten ⅛ Pfd. Butter goldgelb geröstet und über das angerichtete Gemüse gestreut.

No. 34. Winterkohl, genannt Krauskohl.

Zuthaten für 6 Personen.

3 bis 3½ Pfd. Kohl,
6 Qt. Wasser, 3 Eßlöffel Salz,
¼ Pfd. Butter oder gutes Fett,
1 Eßlöffel Mehl,
½ bis 1 Pint starke Bouillon,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Der Kohl wird von den Blattrippen befreit, 4—5 mal gewaschen, denn der Kohl ist oft sehr sandig. In kochendem Salzwasser wird derselbe ½ Stunde weich gekocht. Dann auf ein Sieb geschüttet, gut ablaufen lassen; der Kohl wird fein gehackt, oder durch ein Sieb gestrichen.

No. 32. Brussels Sprouts.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of Brussels sprouts, 4 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, ⅛ lb. of butter,
½ tablespoonful of flour, ½ pt. of bouillon,
¼ teaspoonful of meat extract to taste,
1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The sprouts are cleaned, the yellow leaves removed, then slowly boiled in salt water. Drain off the water. Melt the butter, stir in the flour, cook a little while, add the bouillon and meat extract and put in the Brussels sprouts. Season with salt and pepper and cook 20 minutes longer. The little sprouts must not fall apart.

Remarks: When served it may be garnished with a wreath of fried chestnuts.

No. 33. Another Way of Preparing Brussels Sprouts.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of Brussels sprouts, 4 qts. of water,
¼ lb. of butter, ½ cup of fine roll crumbs,
¼ cup of strong bouillon, 1 pinch of pepper.

Preparation: The sprouts are prepared as before, (See No. 32.) After the water has been drained off, melt ⅛ lb. of butter, stir in the sprouts, pour in some bouillon, season with salt and pepper and serve. Fry the roll crumbs in the other ⅛ lb. of butter and put over the sprouts before serving.

No. 34. Kale or Borecole.

Quantity for 6 People.

3—3½ lbs. of kale, 6 qts. of water,
3 tablespoonfuls of salt, ¼ lb. of butter or good drippings,
1 tablespoonful of flour, ½ to 1 pt. strong bouillon,
1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The ribs of the leaves are cut out, then the kale is washed carefully 4 to 5 times, to remove all sand. Cook in boiling salt water for ½ hour or until tender, then pour it into a colander

Butter oder Fett läßt man schmelzen, Mehl dazu rühren, ein wenig dämpfen lassen, feingehackte Gemüse dazu rühren, mit der Bouillon auffüllen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Gemüse noch 1—1½ Stunden langsam dämpfen lassen. Nach Belieben kann man noch ½ Tasse süßen Rahm daran gießen.

to drain. Now chop it fine or rub it thru the colander.

The butter or drippings are melted, the flour stirred in, stewed, the prepared cabbage added, and then the bouillon. Season with salt and pepper. Cook slowly 1 to 1½ hours and add ½ cup of sweet cream if you like.

No. 35. Rothkohl, auch Schmorkohl genannt.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Rothkohl, 4 Pfd. schwer,
⅛ Pfd. Butter oder gutes Bratenfett,
½ Glas Rothwein, nach Belieben,
2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker,
2 geschälte, geschnittene Aepfel,
2 Nelken, 1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack, 1 Pint Wasser.

Zubereitung: Der Kohlkopf wird von den schlechten Blättern befreit in die Hälfte getheilt, das Herz ausgeschnitten, dann den ausgeputzten Rothkohl fein schneiden oder fein hobeln Man übergießt den geschnittenen Kohl mit dem 1 Pint kochenden Wassers, Butter oder Fett dazu, 1 Stunde kochen lassen, dann alle anderen angegebenen Zuthaten dazu, den Kohl noch 1—2 Stunden unter öfterem Umrühren schmoren lassen, 10 Minuten vor Anrichten 1 Eßlöffel Mehl daran rühren, dann 10 Minuten noch schmoren lassen.

Besondere Bemerkung: Das Gemüse gut schmecken, daß es nicht zu süß oder zu sauer zubereitet wird. Man kann auch nur Essig brauchen und den Wein sparen.

No. 35. Stewed Red Cabbage.

Quantity for 6 People.

1 head of red cabbage, 4 lbs.,
⅛ lb. of butter or good drippings,
½ glass red wine to taste,
2 tablespoonfuls of vinegar, 1 tablespoonful of sugar,
2 peeled and sliced apples, 2 cloves,
1 pinch of pepper, salt to taste,
1 pt. of water.

Preparation: The bad leaves are cut off, the cabbage cut into half, the heart cut out and the cabbage sliced. Pour a pint of boiling water on, add butter or drippings, cook one hour, add all the other ingredients. Cook 1 to 2 hours longer, stirring it occasionally. Ten minutes before serving it add 1 tablespoonful flour and stew 10 minutes longer.

Remarks: Taste the cabbage so that it is neither too sweet nor too sour. You may use vinegar instead of wine.

No. 36. Weißkohl oder Weißkraut.

Zuthaten für 6 Personen.

Weißkohl, 4 Pfd. schwer,
5 Qt. Wasser,
⅛ Pfd. gutes Bratenfett,
1 Pint Bouillon,
1 Eßlöffel Mehl,
¼ Eßlöffel Kümmel,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Der Kohlkopf wird von den schlechten Blättern befreit und in der Mitte durchgeschnitten, das Herz ausgeschnitten, der Kohl dann in 16 Theile getheilt. In kochendem Salzwasser ¼ Stunde gekocht, gut das Wasser abgießen, Fett und Bouillon dazu gießen. 1 Stunde schmoren lassen. Kümmel, Mehl, Salz und Pfeffer dazu, noch eine Weile schmoren lassen.

No. 36. White Cabbage.

Quantity for 6 People.

White cabbage, 4 lbs.,
5 qts. of water,
⅛ lb. of good drippings, 1 pt. bouillon,
1 tablespoonful of flour, ¼ tablespoonful caraway seeds,
1 pinch of pepper, salt to taste.

Preparation: The bad leaves are removed, the head of cabbage cut in half, the heart cut out and the cabbage cut into 16 parts. Cooked in boiling salt water for 15 minutes, drained, drippings and bouillon added and stewed for 1 hour. Add caraway seeds, flour, salt and pepper and stew a while longer.

No. 37. Weißkohl oder Weißkraut geschmort.

Zuthaten für 6 Personen.

Weißkohl, 4 Pfd. schwer,
5 Qt. Wasser,
⅛ Pfd. gutes Bratenfett,
1 Eßlöffel Zucker,
3—5 Eßlöffel Essig,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
1 Pint Bouillon oder Wasser.

Zubereitung: Der Weißkohl wird vorbereitet wie in No. 36. Der geschnittene Kohl wird ¼ Stunde gekocht, Wasser abgegossen, Bouillon oder Wasser, Bratenfett dazu, 1 Stunde dämpfen lassen. Essig, Zucker, Mehl, Pfeffer, Salz nach Geschmack dazu. Das Gemüse noch 1 Stunde unter öfterem Umrühren schmoren lassen.

No. 37. Stewed White Cabbage.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of white cabbage, 5 qts. of water,
⅛ lb. of drippings, 1 tablespoonful of sugar,
3—5 tablespoonfuls of vinegar, 1 tablespoonful of flour,
1 pinch of pepper, salt to taste,
1 pt. of bouillon or water.

Preparation: The cabbage is prepared as directed under No. 36. The sliced cabbage is stewed for 15 minutes, the water drained off, bouillon or water and drippings added and stewed for one hour. Sugar, vinegar, flour, pepper, salt are added and the cabbage stewed another hour, stirring it frequently.

No. 38. Weißkohl wie Blumenkohl zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

Weißkohl, 4 Pfd. schwer,
6 Qt. Wasser, 4 Eßlöffel Salz.

Zur Sauce:

⅛ Pfd. Butter, 2½ Eßlöffel Mehl,
1 Pint Milch,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
2 Eigelb, nach Belieben.

Zubereitung: Das Weißkraut wird von den äußeren Blättern befreit, in den 6 Qt. kochendem Salzwasser weich gekocht. Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu rühren, mit Milch auffüllen, durchkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Eigelb abrühren. Den weichen Kohlkopf auf eine Platte setzen, mit der Sauce, welche schön dick sein muß, übergießen; gleich servieren.

No. 38. White Cabbage Prepared Like Cauliflower.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of white cabbage,
6 qts. of water, 4 tablespoonfuls of salt.

For the Dressing.

⅛ lb. of butter, 2½ tablespoonfuls of flour,
1 pt. of milk, 1 pinch of pepper,
Salt to taste, 2 yolks of eggs.

Preparation: The outer leaves are cut off and the head of cabbage cooked tender in 6 qts. of boiling salt water. The butter is melted, flour stirred in, milk added, cooked and seasoned with salt, pepper and if you like stir in the yolks of eggs. Put the head of cabbage on a platter and pour the thick dressing over it, then serve at once.

No. 39. Weißkohlwürstchen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Weißkohl, 4 Pfd. schwer,
5 Qt. Wasser, 3 Eßlöffel Salz,
¼ Pfd. gehacktes Schweinefleisch,
½ Pfd. gehacktes Rindfleisch,
1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Butter,
Salz nach Geschmack,
¼ Pfd. Speck, fein geschnitten,
1 Zwiebel, fein geschnitten,
½ Pint Bratensauce.

Zubereitung: Das Kraut wird von den schlechten Blättern gereinigt, dann in kochendes Salzwasser gethan, halb weich gekocht. Die weich gekochten Blätter werden

No. 39. White Cabbage Sausages.

Quantity for 6 People.

1 head of cabbage, 4 lbs.,
5 qts. of water,
3 tablespoonfuls of salt, ¼ lb chopped pork,
½ lb. of chopped beef, 1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of butter, salt to taste,
¼ lb. of bacon, cut fine,
1 onion, cut fine, ½ pt. gravy.

Preparation: The bad leaves are removed and after cleaning the cabbage well it is partly cooked in boiling salt water. The leaves are carefully cut off.

vorsichtig abgelöst. Der Abfall vom Kraut wird fein gehackt, mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Butter, Pfeffer und Salz gut gemischt. Diese Fleischmasse in die Krautblätter gethan, vorsichtig zusammengerollt und mit einem Faden umbunden. Speck wird in eine Pfanne gethan, die Kohlwürstchen dazu und hellbraun gebraten, die Sauce dann dazu gießen und noch ein paar Minuten schmoren lassen; auf einer Platte zusammen anrichten.

The leavings of the cabbage are chopped fine, also the pork and beef and all this is mixed well, seasoned with butter, salt and pepper. This mass is rolled up in the cooked cabbage leaves and a clean string tied around. The bacon is put into a pan and the cabbage sausages fried brown in it. The gravy is poured in and all is cooked a few minutes, then served on a platter.

No. 40. Weißkohl mit Lammfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Weißbrod, 5 Pfd. schwer,
5 Qt. Wasser,
2—3 Pfd. Lammfleisch, 1 Prise Pfeffer,
1 Qt. Wasser,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die schlechten Blätter werden entfernt, das Herz ausgeschnitten, und in 8 Theile zerlegt, in kochendes Wasser gethan, ¼ Stunde gekocht, gut abgießen, 1 bis 2 Quart Wasser wieder an den Kohl gießen, Fleisch dazu thun und zusammen weich kochen lassen, Salz und Pfeffer daran thun. Wenn das Fleisch weich ist, muß das Wasser verkocht sein, damit das Gemüse nicht so saucig ist.

No. 40. White Cabbage with Lamb.

Quantity for 6 People.

1 head of white cabbage,
5 qts. of water,
2—3 lbs. of lamb, 1 pinch of pepper, salt to taste.
1 qt. of water.

Preparation: The bad leaves are trimmed off, the heart cut out, the cabbage cut up into 8 parts and cooked 15 minutes in boiling water, then the water is drained off. 1 to 2 qts. of water are poured on the cabbage, the meat is put in, season with salt and pepper and boil until tender. By the time the meat is done the water ought to be boiled down so the vegetables are not too juicy.

No. 41. Kohlrabi.

Zuthaten für 6 Personen.

6—8 mittelgroße Kohlrabi,
3 Qt. Wasser, 1 Eßlöffel Salz,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1½ Eßlöffel Mehl, ½ Pint Bouillon,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
½ Tasse süßen Rahm,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Kohlrabi werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser weich gekocht; dann das Wasser gut abgießen, Butter schmelzen lassen, Mehl dazu thun, mit Bouillon auffüllen und durchkochen lassen. Kohlrabi dazu thun, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt den Rahm; das Gemüse noch ¼ Stunde langsam dämpfen lassen.

No. 41. Kohlrabi.

Quantity for 6 People.

6—8 medium sized kohlrabis, 3 qts. of water,
1 tablespoonful of salt, $^1/_{10}$ lb. of butter,
1½ tablespoonfuls of flour, ½ pt. of bouillon,
½ teaspoonful of meat extract, ½ cup of sweet cream,
1 pinch of salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: The kohlrabis are peeled, sliced and cooked tender in boiling salt water. Drain off the water. Melt the butter, add the flour and bouillon and cook. Put in the kohlrabis, season with salt and pepper, add the cream and stew slowly for 15 minutes.

No. 42. Weiße Rüben.

Zuthaten für 6 Personen.

6—8 mittelgroße weiße Rüben,
4 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
1 Zehntel Pfd. Butter,
½ Eßlöffel Mehl,
¼ Pint Bouillon,
1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

No. 42. Turnips.

Quantity for 6 People.

6—8 medium sized turnips, 4 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, $^1/_{10}$ lb. of butter, ½ tablespoonful of flour,
¼ pt. of bouillon, 1 pinch of pepper, Salt to taste.

Zubereitung: Die weißen Rüben werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser weich gekocht, dann gut das Wasser abgießen. Die Butter dazu und Mehl, mit Bouillon auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse noch ¼ Stunde dämpfen lassen.

Preparation: The turnips are peeled, sliced, cooked tender in boiling salt water, which is drained off when done. Put the butter on the turnips, add the flour and bouillon, season with salt and pepper and stew 15 minutes more.

No. 43. Teltower Rüben.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Teltower Rüben,
3 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Bouillon,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
1½ Theelöffel Zucker,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die Rüben werden abgeschabt, mit warmem Wasser gut gewaschen, dann in kochendem Salzwasser halb weich gekocht, das Wasser gut abgegossen. Die Rüben werden mit der Butter etwas geschmort, Mehl und Zucker dazu, auch die Bouillon, zugedeckt und weich geschmort, mit Salz und Pfeffer das Gemüse abschmecken. Das Gemüse darf nicht saucig sein.

No. 43. Teltow Turnips.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of Teltow turnips, 3 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, ⅛ lb. of butter, 1 tablespoonful of flour,
1 pt. of bouillon, ½ teaspoonful of meat extract,
1½ teaspoonfuls of sugar, 1 pinch of pepper.
Salt to taste.

Preparation: The vegetable is scraped, washed well in warm water, partly boiled in boiling salt water, well drained. The turnips are stewed in butter to which the flour, sugar and bouillon are added, then the dish is covered and left to stew until tender. Season with salt and pepper. The vegetable must not be too juicy.

No. 44. Frische Schneide- oder Brechbohnen geschmort.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. frische, grüne Bohnen,
⅛ Pfd. Butter oder gutes Fett,
1½ Pint Bouillon,
1 Eßlöffel Mehl,
1—2 Eßlöffel Essig,
1 Theelöffel Zucker,
1 Stückchen Bohnenkraut,
1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen, fein in schräge Schnitzel geschnitten oder auch für Brechbohnen in 4 Theile gebrochen; gewaschen, mit der Butter oder Fett aufgesetzt, etwas Bouillon dazu, dann unter Zugießen von Bouillon die Bohnen weich schmoren. ½ Stunde vor Garsein Mehl dazu, Essig, Zucker, mit Salz und Pfeffer das Gemüse abschmecken. Ist das Gemüse fertig, so thut man die fein gewiegte Petersilie daran. Nach Belieben kann man ein Stückchen Bohnenkraut mit den Bohnen schmoren.

No. 44. Stewed Green String Beans.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. fresh, green beans, ⅛ lb. of butter or good drippings,
1½ pt. of bouillon, 1 tablespoonful of flour,
1—2 tablespoonfuls of vinegar, 1 teaspoonful of sugar,
1 small piece of summer savory, 1 tablespoonful of chopped parsley.
Salt, and pepper.

Preparation: String the beans, slice them or break into 4 parts each, wash them, put over the fire with the butter or drippings, some bouillon and cook tender, while gradually adding more bouillon. ½ hour before well done, flour, vinegar, sugar are added, also salt and pepper. When they are cooked add the parsley. If you like you can put in a little summer savory.

No. 45. Frische Schneide- oder Brechbohnen auf andere Art zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. frische, grüne Bohnen,
3 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Milch,
¼ Pint süßen Rahm,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die Bohnen werden vorbereitet wie in No. 44. Die geschnittenen oder gebrochenen Bohnen werden in kochendem Salzwasser weich gekocht, dann das Wasser gut abgegossen. Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gerührt, mit der Milch aufgefüllt. Die Sauce unter Rühren ein paar Minuten kochen lassen. Die weich gekochten Bohnen in die Sauce thun, mit Salz und Pfeffer das Gemüse abschmecken, noch 5 Minuten dämpfen lassen; zuletzt die fein gewiegte Petersilie dazu thun.

Besondere Bemerkung: Die Sauce zu dem Bohnengemüse darf nicht zu dick sein.

No. 45. Green String Beans, Prepared Another Way.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of fresh, green beans, 3 qts. of water,
⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of salt,
2 tablespoonfuls of flour, 1 pt. of milk, ¼ pt. sweet cream,
Salt to taste, 1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of minced parsley.

Preparation: The beans are prepared as given under No. 44, and boiled tender in salt water, which is drained off when well done. The butter is melted, flour stirred in and the milk added. This dressing is cooked a few minutes, stirring constantly and the beans put into it. Season with salt and pepper, stew 5 minutes and add the minced parsley.

Remarks: The dressing for the beans must not be too thick.

No. 46. Eingemachte grüne Bohnen.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. eingemachte, grüne Bohnen,
3 Qt. Wasser,
⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Milch,
¼ Pint Sahne,
1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel Petersilie.

Zubereitung: Die eingemachten Bohnen werden etwas gewässert, weil sie sehr scharf sind, in kochendes Wasser gethan und weich gekocht. Das Wasser gut abgießen und zubereiten wie in No. 44 oder No. 45.

Besondere Bemerkung: Die eingemachten, grünen Bohnen brauchen längere Zeit zum Garwerden als frische Bohnen, auch muß man vorsichtig mit dem Salzen sein, weil dieselben sehr scharf eingemacht werden.

No. 46. Salted Green Beans.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of salted beans, 3 qts. of water,
⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour, 1 pt. of milk, ¼ pt. of cream,
1 pinch of pepper, 1 tablespoonful of parsley.

Preparation: Soak the beans in water for a few hours, drain and put over the fire in boiling water. Then boil until tender, drain and prepare the beans as given under No. 44 or No. 45.

Remarks: The salted beans need more time to cook than fresh beans and when seasoning be careful not to add too much salt.

No. 47. Grüne Büchsenbohnen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt.-Kanne grüne Bohnen,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1½ Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon,
1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Theelöffel fein gehackte Petersilie.

No. 47. Canned Green Beans.

Quantity for 6 People.

1 qt. can of green beans, $^1/_{10}$ lb. of butter,
1½ tablespoonfuls of flour, ½ pt. of bouillon,
1 pinch of pepper and 1 of salt,
1 teaspoonful of fine chopped parsley.

Zubereitung: Die Bohnen werden aus dem Wasser herausgenommen, die Butter wird geschmolzen, die Bohnen dazu thun, ¼ Stunde langsam dämpfen lassen. Das Mehl leicht dazu rühren, mit der Bouillon auffüllen, noch ein wenig dämpfen lassen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Preparation: The water is poured off the beans, butter is melted and the beans put into it and cooked slowly for 15 minutes. Flour is lightly stirred in, the bouillon poured in and the beans stewed in it a little while, then seasoned with salt, pepper and the parsley.

No. 48. Eingemachte gelbe Bohnen in Kannen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt.-Kanne Bohnen,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1½ Eßlöffel Mehl, ½ Pint Bouillon,
1 Eßlöffel Essig,
½ Eßlöffel Zucker, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
1 Theelöffel feingehackte Petersilie.

Zubereitung: Das Wasser wird von den Bohnen abgegossen. Butter wird geschmolzen, Bohnen dazu gethan, ein wenig dämpfen lassen. Mehl leicht dazu rühren, mit der Bouillon auffüllen; mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer das Gemüse abschmecken und es noch ¼ Stunde langsam dämpfen lassen, zuletzt die Petersilie daran thun.

No. 48. Canned Wax Beans.

Quantity for 6 People

1 qt. can of beans, 1/10 lb. of butter,
1½ tablespoonfuls flour,
½ pt. of bouillon, 1 tablespoonful of vinegar and ½ tablespoonful of sugar,
Salt to taste, 1 pinch of pepper, 1 teaspoonful chopped parsley.

Preparation: Pour off the water, melt the butter and put the beans in to steep a little while. Then stir in the flour, add the bouillon, season with vinegar, sugar, salt and pepper and stew 15 minutes, then add the parsley.

No. 49. Frische gelbe Bohnen.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Qt. frische Bohnen,
3 Qt. Wasser, 2 Eßlöffel Salz,
⅛ Pfd. Butter,
2½ Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Wasser,
3 Eßlöffel Essig, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
2 Eigelb.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen und in 2 oder 3 Theile gebrochen, gewaschen, in kochendes Salzwasser gethan und weich gekocht. Die Butter wird geschmolzen, das Mehl dazu gethan, mit dem Wasser aufgefüllt und unter Rühren die Sauce ein paar Minuten kochen lassen, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen in die Sauce thun, ein wenig dämpfen lassen, zuletzt die Eigelb dazu rühren, nicht mehr kochen lassen.

No. 49. Fresh Wax Beans.

Quantity for 6 People.

2 qts. of fresh beans, 3 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, ⅛ lb. of butter,
2½ tablespoonfuls of flour, ¾ pt. of water,
3 tablespoonfuls of vinegar, salt to taste,
1 pinch of pepper, 2 yolks of eggs.

Preparation: The beans are strung and broken into 2 to 3 parts, washed and cooked tender in boiling salt water. The butter is melted, the flour and bouillon added. While stirring constantly cook it a few minutes and season with salt, vinegar and pepper. Put the beans into this gravy, stew them a little, then stir in the yolks of eggs, but do not boil any more.

No. 50. Eingemachte süßsauere Bohnen als Gemüse.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Qt. frische, gelbe Bohnen,
3 Qt. Wasser, 2 Eßlöffel Salz,
1 Tasse Wasser, ½ Tasse Essig,
½ Tasse Zucker,
2 Nelken,
1 Stückchen Zimmet

No. 50. Canned Sweet-Sour Beans.

Quantity for 6 People.

2 qts. fresh, yellow beans, 3 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt,
1 cup of water, ½ cup of vinegar,
½ cup of sugar, 2 cloves, 1 piece of cinnamon.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen, gebrochen, in kochendes Salzwasser gethan und weich gekocht. Die 1 Tasse Wasser mit Essig, Zucker, Nelken und Zimmet aufgekocht und dieses über die weichgekochten Bohnen, von denen das Wasser gut abgegossen ist, gießen. Dann kalt serviren.

Preparation: The beans are strung, broken to pieces and cooked tender in boiling salt water. One cup of water mixed with vinegar, sugar, cloves, cinnamon, boiled and poured over the beans, from which the salt water has been well drained. Serve cold.

No. 51. Rothe Rüben-Gemüse.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. rothe Rüben, 4 Qt. Wasser,
1 Zehntel Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Milch, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die rothen Rüben werden mit kaltem Wasser aufgestellt und weich gekocht, dann das Wasser abgegossen. Nun abgeschält und in feine Scheiben geschnitten. Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gethan, mit der Milch glatt verrühren und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die fein geschnittenen rothen Rüben dazu thun und noch ein wenig dämpfen lassen.

No. 51. Beets.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of beets, 4 qts. of water,
1/10 lb. of butter, 2 tablespoonfuls of flour,
1 pt. of milk, salt to taste, 1 pinch of pepper.

Preparation: The beets are put over the fire in cold water and cooked tender, then the water is drained off and the beets peeled and sliced. The butter is heated, the flour and the milk stirred in, then boiled, seasoned with salt and pepper, the beets put in and cooked a little while longer.

No. 52. Junge Zwiebeln als Gemüse.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Zwiebeln, 3 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz, ⅛ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Milch, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält, in kochendes Salzwasser gethan und weich gekocht; dann das Wasser gut abgießen. Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu gerührt, ein wenig dämpfen lassen, die Milch langsam dazu rühren, die Sauce unter Rühren ein paar Minuten kochen lassen, Zwiebeln dazu thun, mit Salz und Pfeffer das Gemüse abschmecken und noch etwas ziehen lassen.

No. 52. Young Onions.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of onions, 3 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, ⅛ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour, 1 pt. of milk,
Salt to taste, 1 pinch of pepper.

Preparation: The onions are peeled and cooked tender in boiling salt water, which is drained off when done. The butter is heated, the flour stirred in, stewed a little, filled up with milk and cook, stirring constantly. Lastly add in the onions, season with salt and pepper, and simmer a few minutes.

No. 53. Gefüllte Zwiebeln.

Zuthaten für 6 Personen.

6 große Zwiebeln,
2 Qt. Wasser,
2 Eßlöffel Salz,
½ Pfd. feine Fleischfarce,
2 Eßlöffel feine Champignons,
1 Eßlöffel feine Trüffeln,
2 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
¾ Pint Bouillon,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
4 Eßlöffel Rothwein,

No. 53. Stuffed Onions.

Quantity for 6 People.

6 large onions, 2 qts. of water,
2 tablespoonfuls of salt, ½ lb. of fine meat filling,
2 tablespoonfuls of chopped champignons,
1 teaspoonful of chopped truffles,
2 tablespoonfuls of butter,
1 tablespoonful of flour, ¾ pt. bouillon,
½ teaspoonful of meat extract,
Salt to taste, 1 pinch of pepper,
4 tablespoonfuls of red wine.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden abgeschält, etwas ausgehöhlt und ein paar Minuten in kochendes Salzwasser gelegt; dann herausgenommen und abgetrocknet. Eine feine Fleischfüllung wird mit den fein gehackten Champignons und Trüffeln pikant gemacht und vorsichtig in die Zwiebeln gefüllt. Das Innere von der Zwiebel wird in der Butter goldgelb gedämpft, Mehl dazu, dann die Bouillon schmecken, die Sauce mit dem Wein abschmecken und Fleischertrakt dazu; schmort die gefüllten Zwiebeln nun 1 Stunde in der Sauce recht langsam; die Zwiebeln müssen schön braun sein. Die Sauce streicht man durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

Preparation: The onions are peeled, hollowed out, put into boiling salt water for a few minutes and then taken out. The meat stuffing is well mixed with champignons and truffles, then carefully put into the onions. The inside of the onions is stewed in butter, the flour stirred in and then the bouillon. Season with wine, meat extract and stew the stuffed onions in this gravy for 1 hour until they are brown.

Strain the gravy and add salt and pepper.

No. 54. Tomaten-Gemüse.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Qt. frische oder eingemachte Tomaten,
2 Tassen feingeriebene Crackers,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1 Prise Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, in eine gebutterte Form, mit Crackers abwechselnd, schichtweise gethan, etwas Butter, Salz und Pfeffer dazu thun und im Ofen ½ Stunde backen; in der Form serviren.

No. 54. Tomatoes.

Quantity for 6 People.

1 qt. of fresh or canned tomatoes,
2 cups of fine rolled crackers, 1/10 lb. of butter,
1 pinch of salt, 1 of pepper.

Preparation: The tomatoes are sliced and put into a buttered pan or dish in layers alternating with crackers, seasoned with butter, salt and pepper and baked in oven ½ hour, then served in the dish.

No. 55. Gefüllte Tomaten.

Zuthaten für 6 Personen.

6 schöne, rothe Tomaten,
1 Tasse geriebenes Schwarzbrod,
1 Zehntel Pfd. Butter,
1 Eßlöffel gehackte Petersilie,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
¼ Theelöffel geriebene Zwiebel,
2 Eigelb.

Zubereitung: Die Tomaten werden abgerieben, von jeder oben eine Scheibe abgeschnitten, dann mit einem kleinen Löffel ausgehöhlt. Das ausgehöhlte Mark der Tomaten streicht man durch ein feines Sieb. Die Butter thut man in eine Pfanne, mit dem geriebenen Brod, läßt die Zwiebeln etwas schmoren; thut das Tomatenmark dazu, Salz, Pfeffer und Petersilie, und läßt es noch eine Weile dämpfen. Rührt die Masse mit dem Eigelb ab, und füllt die Tomaten damit; diese werden mit Semmelkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, auf eine ausgebutterte Backpfanne gesetzt und ½ Stunde im Ofen gebacken.

No. 55. Stuffed Tomatoes.

Quantity for 6 People.

6 nice, red tomatoes, 1 cup of grated rye bread,
1/10 lb. of butter, 1 tablespoonful of chopped parsley,
1 pinch of pepper, salt to taste, ¼ teaspoonful of grated onion,
2 yolks of eggs.

Preparation: The tomatoes are wiped clean, a slice is cut off at the top, the pulp carefully taken out with a small spoon and rubbed thru a fine sieve. Put the butter, grated bread and onions in a pan to cook, then add the tomato pulp, salt, pepper and parsley, stew it a little while, stir in the yolks of eggs and fill the tomatoes with this mass. Sprinkle with roll crumbs and butter, place these stuffed tomatoes on a buttered tin and bake them in the oven ½ hour.

No. 56. Gefüllte Tomaten mit Fleisch-Farce.

Zuthaten für 6 Personen.

6 schöne, rothe Tomaten,
½ Pfd. fein gehacktes Kalbfleisch oder Kalbsmilch,
1 Eigelb, 3 Eßlöffel Sahne,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
3 Eßlöffel fein gehackte Champignons,
3 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Tomaten werden vorbereitet wie in No. 55, ausgehöhlt, das Tomatenmark durch ein feines Sieb gestrichen. Die Butter wird geschmolzen, das Kalbfleisch, welches ein Stückchen Braten sein kann oder abgekochte Kalbsmilch, wird sehr fein gehackt, in der Butter gedämpft, Eigelb, Sahne, Champignons dazu rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auch 2 Eßlöffel durchgerührtes Tomatenmark dazu. Die Masse noch etwas dämpfen lassen, die Tomaten damit füllen, mit Semmelkrumen bestreuen und mit Butter beträufeln; auf ein Blech gesetzt, ½ Stunde backen.

Besondere Bemerkung: Man kann die Champignons auch weglassen. Die gefüllten Tomaten sehen sehr schön auf der Tafel aus und werden gerne bei Gesellschaften gereicht.

No. 56. Tomatoes Filled with Meat.

Quantity for 6 People.

6 nice, red tomatoes, ½ lb. fine chopped veal or sweetbreads,
1 yolk of egg, 3 tablespoonfuls of cream, salt to taste,
1 pinch of pepper, 3 tablespoonfuls of minced champignons,
3 tablespoonfuls of butter.

Preparation: Prepare the tomatoes as given under No. 55. The butter is melted, the veal stewed in it, yolks of eggs, cream, champignons stirred in and seasoned with salt and pepper, 2 tablespoonfuls of tomato pulp added and the whole mass cooked a few minutes. Now fill the tomatoes with this, sprinkle with roll crumbs and butter, then place on a tin and bake in the oven ½ hour.

Remarks: You may omit the champignons. These tomatoes look very nice on the table and are served at parties.

No. 57. Gefüllte Gurken.

Zuthaten für 6 Personen.

6 mittelgroße Gurken,
1 Pfd. fein gehacktes Kalbfleisch,
½ Brödchen, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
1 Prise Muskatnuß,
1½ Theelöffel fein gehackte Petersilie,
1 Zehntel Pfd. Butter,
2 Eier.

Zum Schmoren:

⅛ Pfd. Butter,
1 Pint gute Bouillon oder Bratensauce.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, dann vorsichtig ausgehöhlt. Das fein gehackte Kalbfleisch wird mit dem eingeweichten halben Brödchen vermengt, dann in dem Zehntelpfund Butter gedämpft; Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Eier dazu rühren und nebst Petersilie noch 2 Minuten dämpfen lassen und die Gurken füllen damit. In einer flachen Pfanne das ⅛ Pfd. Butter schmelzen lassen, die Gurken hineinlegen, Bouillon nach und nach hinzu gießen, ½ Stunde langsam dämpfen lassen und sehr vorsichtig die Gurken auf eine Platte legen; recht heiß serviren.

No. 57. Stuffed Cucumbers.

Quantity for 6 People.

6 medium sized cucumbers, 1 lb. fine chopped veal,
½ roll, salt to taste, 1 pinch of pepper,
1 pinch of nutmeg,
1½ teaspoonfuls fine chopped parsley,
1/10 lb. of butter,
2 eggs.

For stewing: ⅛ lb. of butter, 1 pt. bouillon or gravy.

Preparation: The cucumbers are peeled and carefully hollowed out. Mix the chopped veal with the soaked roll, stew it in the butter, add salt, pepper, nutmeg, eggs and parsley, cook 2 minutes and fill the cucumbers with this mass. Melt the ⅛ lb. butter in a shallow pan, place the cucumbers in and gradually add the bouillon, to stew ½ hour. Place the cucumbers carefully on a platter and serve very hot.

No. 58. Geschmorte Gurken.

Zuthaten für 6 Personen.

4 große Gurken,
1 Eßloffel Salz,
6 Eßlöffel Zucker,
4 Eßlöffel Weinessig,
1 Prise Pfeffer,
1 Qt. Bouillon,
1 Theeloffel Fleischextrakt,
Salz nach Geschmack,
4 Eßlöffel Essig,
¼ Tasse Zucker,
⅛ Pfd. Butter,
1 kleine Zwiebel,
2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält und halbirt. Das Kernhaus wird herausgenommen, dann werden die Gurken in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man in 4 Eßlöffeln Essig, 1 Eßlöffel Salz und 6 Eßlöffeln Zucker, 1 Prise Pfeffer, 1½ Stunde marinirt. Die Bouillon wird mit dem Fleischextrakt, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer aufgekocht. Die marinirten Gurken hinzugethan und weich gekocht. Dann wird die Butter geschmolzen, die Zwiebel fein dazu schneiden und bräunen, dann Mehl hinzu und mit der Gurkenbouillon auffüllen. Die Gurken noch ¼ Stunde darin langsam schmoren lassen, so daß die Gurken glänzend braun sind. Die Sauce muß gut abgeschmeckt werden.

Besondere Bemerkung: Eingemachte Gurken legt man gleich in fertige Sauce und schmort sie ¼ Stunde durch.

No. 58. Stewed Cucumbers.

Quantity for 6 People

4 large cucumbers, 1 tablespoonful of salt,
6 tablespoonfuls of sugar, 4 tablespoonfuls of wine vinegar,
1 pinch of pepper, 1 qt. of bouillon,
1 teaspoonful of meat extract, salt to taste,
4 tablespoonfuls of vinegar, ¼ cup of sugar,
⅛ lb. of butter, 1 small onion, 2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: The cucumbers are peeled and cut in halves. The seeds are taken out and the cucumbers cut into equal parts, which are marinated for 1½ hours in 4 tablespoonfuls of vinegar, 1 tablespoonful of salt, 6 tablespoonfuls of sugar and a pinch of pepper.

The bouillon is cooked with meat extract, vinegar, sugar, salt and pepper and the cucumbers put in to cook tender. Then the butter is melted, the onions and flour browned in it, and the cucumber liquor added. The cucumbers are put in and slowly stewed ¼ hour, so they are shining brown. Season the gravy to taste.

Remarks: Preserved cucumbers are at once placed in the gravy and stewed ¼ hour.

No. 59. Gefüllte Sellerie au jus.

Zuthaten für 6 Personen.

3 mittelgroße Köpfe Sellerie,
4 Qt. Wasser, 3 Eßlöffel Salz,
½ Pfd. geschmackvolle Kalbfleischfüllung,
1 Pint Sauce,
½ Pint Madeira oder Rothwein,
1 Eigelb.

Zubereitung: Die Sellerie wird gut gereinigt und geschält, dann vorsichtig ausgehöhlt, 20 Minuten in Salzwasser gekocht. Dann wird die Sellerie mit dem Eigelb ausgestrichen und mit einer schönen Kalbfleischfüllung gefüllt. (Siehe die Zubereitung bei Kalbfleisch, Abthlg 3.) Die obere Scheibe, welche, bevor die Sellerie ausgehöhlt wird, abgeschnitten ist, wird nun auf die gefüllte Sellerie gebunden, diese in einen Topf gethan und in der Sauce, vermischt mit dem Madeira oder Rothwein, unter häufigem Wenden 1½ Stunden langsam geschmort. Beim Serviren schneidet man jeden in die Hälfte und gießt die Sauce darüber.

No. 59. Stuffed Celery au jus.

Quantity for 6 People.

3 medium sized roots of celery, 4 qts. of water,
3 tablespoonfuls of salt, ½ lb. of savory veal stuffing.
1 pt. of gravy, ½ pt. of Madeira or red wine,
1 yolk of egg.

Preparation: The celery is cleaned well and peeled, then carefully hollowed out and cooked in salt water for 20 minutes. Line with yolk of egg and stuff with meat stuffing. See preparation of Stuffed Veal, Chap. 3. The slice which had been cut from the top of the celery before this was hollowed out, is tied on to the stuffed celery and this is put into a pot with the gravy, mixed with Madeira or red wine and stewed slowly 1½ hours until tender, turning several times. Cut each celery in half, pour dressing over and serve.

No. 60. Gardi und Finocci als Gemüse.

Zubereitung: Dieses Gemüse ist eine Distelpflanze des Südens. Man bereitet das Gemüse genau so zu wie in No. 59, „Gefüllte Sellerie."

Man kann das Gemüse auch ohne Füllung bereiten, kocht es in Salzwasser ab, und in einer schmackhaften Sauce mit Wein gar schmoren.

No. 60. "Gardi and Finocci" as Vegetables.

This is a southern species of thistle and is prepared like Stuffed Celery, No. 59. You can prepare this vegetable without stuffing, by cooking it tender in salt water, and stewing a few minutes in a savory wine dressing.

No. 61. Gemischtes Gemüse oder Leipziger Allerlei.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Spargel,
1 kleinen Kopf Blumenkohl,
30 kleine, junge, gelbe Rüben,
½ Pfd. Morcheln oder frische Champignons,
12 Krebse, 4 Qt. Wasser,
3 Eßlöffel Salz, ¼ Pfd. Butter,
2 Eßlöffel Mehl, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Spargel wird geschält und in 1½ Zoll lange Stücke geschnitten, Blumenkohl geputzt und in kleine Rosen gebrochen, die Morcheln oder frische Champignons gut gebürstet. Sind es Morcheln, so werden sie mit lauwarmem Wasser aufgesetzt, unter leiser Bewegung heiß werden lassen und auf ein Sieb gegossen. Dieses Verfahren ist so oft zu wiederholen, bis sich kein Sand mehr in den Morcheln vorfindet. Die Spargelstücke und Blumenkohlrosen werden in Salzwasser weich gekocht. Die Gelberüben werden geschabt und in Butter und ¼ Pint Bouillon weich gedämpft. Die Krebse werden gebürstet, gewaschen, in kochendes Salzwasser gethan und abgekocht; dann das Fleisch aus den Schalen gebrochen. Die Schalen werden zerstoßen, mit 2 Eßlöffeln Butter geschwitzt, 1 Pint Gemüse, Wasser vom Blumenkohl und Spargel dazu gethan. Das Mehl mit ein wenig Wasser angerührt, mit dazu gerührt, dieses eine halbe Stunde kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschwenken, dann durch ein Sieb streichen. Zu den gelben Rüben gießt man die Krebssauce, thut Spargel und Blumenkohl, Morcheln und Krebsfleisch dazu, schwenkt alles vorsichtig über dem Feuer heiß, richtet das Gemüse an und beträufelt es noch mit etwas Butter.

Besondere Bemerkung: Dieses ist ein sehr feines Gericht. Man kann es auch von Kannengemüse machen.

No. 61. Mixed or Leipzig Vegetables.

Quantity for 6 People.

1 lb. of asparagus, 1 small head of cauliflower,
30 small, young carrots, ½ lb. of morils or fresh champignons,
12 crabs, 4 qts. of water, 3 tablespoonfuls of salt, ¼ lb. of butter,
2 tablespoonfuls of flour, salt to taste, 1 pinch of pepper.

Preparation: The asparagus is peeled and cut into 1½ inch pieces, cauliflower is cleaned and broken into small roses, morils or fresh champignons brushed well. If you use morils put them over the fire in lukewarm water and let them get hot, while stirring gently, then strain. Repeat this process until all sand is removed. Asparagus and cauliflower are cooked tender in salt water. The carrots are scraped and stewed tender in butter and ¼ pt. of bouillon. The crabs are washed, brushed and cooked in boiling salt water, then the meat is picked out, the coral broken fine and stewed in butter and 1 pt. of vegetable liquor from cauliflower and asparagus. The flour is mixed with a little water and stirred in and all this is cooked ½ hour, then seasoned with salt and pepper and strained. The crab sauce is poured on the carrots, the asparagus, cauliflower, morils and crab meat added, heat it over the fire, put a little butter on top and serve very hot.

Remarks: This is a very fine dish and it may be prepared from canned vegetables.

No. 62. Champignons.

Zuthaten für 6 Personen

2 Pfd. frische Champignons,
¼ Pfd. gute Butter,
Salz nach Geschmack,
1 Eßlöffel Mehl, ½ Pint Sahne,
¼ Pint Champignon-Wasser,
2 Theelöffel Citronensaft,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die frischen Champignons müssen hart und weiß sein. Ein jeder Pilz wird unten etwas abgeschnitten, die dunkle Haut abgezogen und gewaschen. Die Butter wird heiß gemacht, die Champignons hinzugethan, ein wenig Salz und Pfeffer darüber gestreut, ¼ Tasse Wasser langsam zugießen. So ziemlich weich dämpfen lassen, das Mehl mit ein wenig Sahne glatt verrühren, dazu thun und die übrige Sahne auch noch eine Weile dämpfen lassen.

Besondere Bemerkung: Sind es eingemachte Champignons, so nimmt man ¼ Pint Sahne und ¼ Pint Champignonwasser.

No. 62. Champignons.

Quantity for 6 People

2 lbs. of fresh champignons, ¼ lb. of good butter,
Salt to taste, 1 tablespoonful flour,
½ pt. of cream,
¼ pt. champignon liquor, 2 tablespoonfuls lemon juice.
1 pinch of pepper.

Preparation: The fresh champignons must be hard and white. Remove the brown skin, trim off the root and wash them. The butter is heated and the champignons put in, season with salt and pepper and gradually pour on ¼ cup of water, stew until tender. Stir the flour with the cream, add to the mushrooms and stew a few minutes.

Remarks: If you take canned champignons take ¼ pt. of cream and ¼ pt. of champignon liquor.

No. 63. Champignon-Puree.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 62. Die Champignons werden in Stückchen gehackt und bei der Zubereitung wird ein halber Theelöffel Fleischextract hinzugefügt.

Besondere Bemerkung: Das Gemüse kann man auf geröstete Semmelscheiben thun.

No. 63. Champignon Puree.

The preparation is the same as given under No. 62. The champignons are chopped fine and while preparing them add ½ teaspoonful of meat extract.

Remarks: May be served on toasted bread.

No. 64. Trüffeln in brauner Sauce.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. frische Trüffeln,
⅛ Pfd. Butter, 1½ Eßlöffel Mehl,
1 Pint starke Bouillon,
1 Theelöffel Fleischextract,
1 Weinglas Madeira- oder Rothwein,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer, ½ Theelöffel Zucker,
½ Theelöffel Citronensaft.

Zubereitung: Die Trüffeln werden in kaltes Wasser gelegt, damit sich der Schmutz ablöst, dann in lauwarmem Wasser sauber gebürstet. Dann stellt man sie mit etwas Butter auf, schwenkt sie ein wenig, füllt die Bouillon dazu, bedeckt und kocht sie langsam weich. Nimmt die Trüffeln heraus, thut die Schale vorsichtig abschaben und schneidet die Trüffeln in 6 bis 8 Theile, je nach der Größe. Die übrige Butter wird ein wenig gebräunt, Mehl und die Trüffelschalen hinzugefügt, mit der Bouillon, worin die Trüffeln gar gekocht sind, aufgefüllt; Fleischextract, Madeira, Salz, Pfeffer, Zucker und Citronensaft dies alles hinzuthun. Man

No. 64. Truffles in Brown Dressing.

Quantity for 6 People.

½ lb. of fresh truffles, ⅛ lb. of butter.
1½ tablespoonfuls of flour, 1 pt. of strong bouillon,
1 teaspoonful of meat extract, 1 wineglassful of Madeira or red wine,
Salt to taste, 1 pinch of pepper.
½ teaspoonful lemon juice.

Preparation: The truffles are put into cold water so the dirt will dissolve, then brushed in lukewarm water. Put them on the fire with butter, gradually add the bouillon, cover the pot and cook them tender slowly. When done, take them out, peel them carefully and cut them up into 6 to 8 parts. The rest of the butter is browned, flour and the truffle peelings added, and the bouillon in which the truffles were boiled. Season

kocht nun eine schöne braune Sauce, die dann durch ein feines Sieb gestrichen wird, nochmals schmecken, damit sie recht schmackhaft ist; die geschnittenen Trüffeln in die Sauce thun, noch ein paar Minuten dämpfen lassen. Man kann sie auf gerösteten Semmelscheiben anrichten.

Besondere Bemerkung: Als Füllung kann dies Gericht sehr gut verwendet werden.

with meat extract, Madeira, salt, pepper, sugar and lemon juice. Cook a nice, brown dressing of this, strain, put the truffles in and stew a few minutes. Serve on toast.

Remarks: This may be used for stuffing.

No. 65. Trüffelpuree.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1/3 Pfd. Trüffeln,
- ½ Pint gute Bouillon,
- ⅛ Pfd. Butter,
- 1½ Eßlöffel Mehl,
- 5 Eßlöffel Madeira- oder Rothwein, Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer,
- ¼ Theelöffel Zucker,
- ¼ Theelöffel Citronensaft,
- ½ Theelöffel Fleischextract.

Zubereitung: Die Trüffeln werden wie bei No. 64 gereinigt und gar gemacht, auch die Trüffelsauce wird aus den Schalen ebenso zubereitet. Die Trüffeln werden dann sehr fein gehackt, in die Sauce, welche durch ein feines Sieb gestrichen ist, gethan, noch einmal abschmecken, dann in kleine Muschelschalen oder Porzellannäpfchen legen oder auf Kotelett oder Rührei anrichten.

No. 65. Truffle Puree.

Quantity for 6 People.

- 1/3 lb. of truffles, ½ pt. of good bouillon,
- ⅛ lb. of butter, 1½ tablespoonfuls of flour,
- 5 tablespoonfuls of Madeira or red wine.
- Salt to taste, 1 pinch of pepper,
- ¼ teaspoonful of sugar, ¼ teaspoonful of lemon juice, ½ teaspoonful of meat extract.

Preparation: The truffles are cleaned and the dressing is prepared from the peelings of the truffles, according to No. 64. The truffles are chopped very fine, put into the strained dressing and seasoned. Then put into shells or small porcelain dishes or serve on cutlets or scrambled eggs.

No. 66. Morcheln.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Pfd. Morcheln,
- 1 eigroßes Stück Butter,
- ½ Eßlöffel Mehl,
- ½ Theelöffel Fleischextract,
- ½ Pint Morchelwasser,
- ½ Tasse Sahne, Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer,
- 1 Theelöffel feingewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die Morcheln werden sauber gemacht und mit lauwarmem Wasser aufgestellt, unter leisem Rühren heiß werden lassen, auf ein Sieb gießen und mit frischem lauwarmem Wasser dieses wiederholen, bis sich kein Sand mehr in den Morcheln vorfindet. Das letzte Wasser wird vom Sand abgegossen und zu ½ Pint eingekocht. Die Butter wird hellbraun gemacht, Mehl dazu rühren, das Morchelwasser gleich zufüllen, Fleischextract dazu, ¼ Stunde langsam kochen lassen, dann die Sahne hinzuthun und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Morcheln nun in die Sauce thun, einmal aufkochen lassen, noch ein Stückchen frische Butter und Petersilie dazu. Zu geräuchertem Lachs, Rührei oder Kiebitzeiern wird dies Gemüse gerne serviert.

No. 66. Morils.

Quantity for 6 People.

- 2 lbs. of morils, 1 piece of butter as large as an egg,
- ½ tablespoonful flour, ½ teaspoonful of meat extract,
- ½ pt. moril liquor, ½ cup of cream, salt to taste,
- 1 pinch of pepper, 1 teaspoonful of fine chopped parsley.

Preparation: The morils are cleaned well and put on the fire with lukewarm water and let them get hot, while stirring gently. Repeat this until all sand is removed. The last water is boiled down to ½ pt. The butter is browned with the flour, the moril liquor poured on, the meat extract added and then cooked slowly for 15 minutes. Put in the cream and season with salt and pepper. Now put the morils into the dressing, cook, put in a piece of butter and the parsley.

This dish is fine with smoked salmon or scrambled eggs.

Besondere Bemerkung: Eingemachte oder getrocknete Morcheln werden ebenso zubereitet. Nimmt man Büchsenmorcheln, so verwendet man das Büchsenwasser; getrocknete Morcheln werden 2 bis 3 Stunden gewässert.

No. 67. Steinpilze.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Steinpilze, ¼ Pfd. Butter,
½ Eßlöffel Mehl,
1 mittelgroße Zwiebel,
½ Pint saure Sahne,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Petersilie.

Zubereitung: Steinpilze müssen fest sein und werden gebürstet (nur ganz dunkle Pilze werden geschält), in gleichmäßige Scheiben oder Viertel geschnitten. Die Butter wird heiß gemacht, die geschnittenen Steinpilze hineingethan, die Zwiebel schälen und ganz dazu thun, 15 bis 20 Minuten zugedeckt gar dämpfen. Das Mehl darüber streuen, leicht umrühren, die saure Sahne hinzufügen, ¼ Theelöffel Fleischextract dazu, mit Salz und Pfeffer das Gericht abschmecken, zuletzt die Petersilie, noch 2 Minuten dämpfen lassen.

No. 68. Pfefferlinge.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Pfefferlinge, 2 Quart Wasser,
2 Eßlöffel Salz, ¼ Pfd. Butter,
½ Eßlöffel Mehl, Salz nach Geschmack,
1½ Eßlöffel feingehackte Petersilie,
2 Eßlöffel Sahne, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Pfefferlinge werden geputzt, gewaschen, nicht im Wasser liegen lassen. Die 2 Qt. Wasser zum Kochen kommen lassen, Salz dazu, die Pfefferlinge ebenfalls, aber in der Minute wieder auf ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Die Butter heiß werden lassen, die Pfefferlinge hinzuthun, das Mehl, Salz und Pfeffer darüber streuen, zwei Minuten schmoren lassen, die Sahne und Petersilie dazu und gleich anrichten.

No. 69. Oliven als Gemüse.

Zuthaten für 6 Personen.

60 Oliven, ¼ Pfd. Butter, knapp.
1 Eßlöffel Mehl, 1 Pint Bouillon,
¼ Pint Sahne,
¼ Theelöffel Fleischextract,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
½ Theelöffel Petersilie.

Remarks: Canned or dried morils are prepared the same way. If you use canned morils, then utilize the liquor in the can. Dried morils are put in water for 2 to 3 hours.

No. 67. Mushrooms.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of mushrooms, ¼ lb. of butter,
½ tablespoonful of flour, 1 medium sized onion,
½ pt. of sour cream, salt to taste,
1 pinch of pepper, 1 tablespoonful of parsley.

Preparation: Mushrooms must be hard, they are brushed and very dark ones only are peeled. They are cut up into equal pieces. The butter is heated, the mushroom pieces put in with the whole peeled onion and stewed for 15 to 20 minutes. The dish must be covered. Strew the flour on, stirring lightly, add the sour cream, ¼ teaspoonful of meat extract, salt and pepper, and lastly the parsley, stew 2 minutes and serve.

No. 68. Peppers.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of peppers, 2 qts. of water, 2 tablespoonfuls of salt,
¼ lb. of butter, ½ tablespoonful of flour, salt to taste,
1½ tablespoonfuls of fine chopped parsley, 2 tablespoonfuls of cream,
1 pinch of pepper.

Preparation: The peppers are cleaned, washed, but not left in water, cook them 1 minute in 2 qts. of boiling salt water, drain in a colander. Heat the butter, put in the peppers with flour, salt and pepper and stew 2 minutes, then add the cream and parsley and serve at once.

No. 69. Olives as Vegetables.

Quantity for 6 People.

60 olives, ¼ lb. of butter, scant,
1 tablespoonful of flour,
1 pt. of bouillon, ¼ pt. of cream, ¼ teaspoonful of meat extract,
Salt to taste, 1 pinch of pepper, ½ teaspoonful parsley.

Zubereitung: Die Oliven werden von den Kernen abgeschält und in der Bouillon weich gekocht. Zu der Bouillon fügt man einen Eßlöffel Butter. Die übrige Butter wird geschmolzen, Mehl dazu, dann die Oliven, Bouillon und Sahne, Fleischextract, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man läßt die Oliven noch ¼ Stunde darin dämpfen; die feingehackte Petersilie dazuthun.

No. 70. Gefüllte Oliven.

Zuthaten für 6 Personen.

36 Oliven,
½ Pfd. feingemahlenes Hühnerfleisch,
1 Ei, Salz und Pfeffer nach Geschmack,
4 Eßlöffel Sahne,
¼ Theelöffel Citronensaft,
1 Eßlöffel Butter,
½ Pint Madeirasauce.

Zubereitung: Eingemachte Oliven werden ausgehöhlt. Das Hühnerfleisch, welches gekocht oder gebraten sein muß, wird sehr fein gehackt, am besten ist es gemahlen, mit Ei, Butter, Salz, Pfeffer, Citronensaft gut gemischt in die Oliven füllen. Ein halbes Pint feine Madeirasauce zubereiten, siehe bei Saucen No. 25 „Madeirasauce," die gefüllten Oliven hinzuthun, in der Sauce weich dämpfen.

No. 71. Gefüllte Oliven mit Champignons.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung der Oliven ist dieselbe wie No. 70. Man mischt in die Sauce ½ Pfd. Champignons, welche in Butter weich gedämpft sind.

Besondere Bemerkung: Es ist sehr feines Gericht bei Gesellschaften zu reichen.

No. 72. Geröstete echte Kastanien (Maronen.)

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Kastanien, 1 Pfund Salz,
¼ Pfd. frische Butter.

Zubereitung: Die Kastanien werden abgerieben, mit einem scharfen Messer eingekerbt. In eine eiserne Pfanne thut man ein Drittel des Salzes, legt die Kastanien nebeneinander auf das Salz, streut das übrige Salz darauf, damit die Kastanien bedeckt sind; stellt die Pfanne in nicht zu heißen Ofen und backt sie knapp eine halbe Stunde; dann werden dieselben aus dem Salz genommen, auf eine Serviette gelegt und mit frischer Butter serviert.

Preparation: The stones are taken out and the olives cooked tender in the bouillon, to this add 1 tablespoonful of butter. The rest of the butter is melted, flour stirred in, then the olives, bouillon, cream and meat extract. Season with salt and pepper, stew for 15 minutes and add the chopped parsley.

No. 70. Stuffed Olives.

Quantity for 6 People.

36 olives, ½ lb. of fine ground chicken,
1 egg, salt and pepper to taste,
4 tablespoonfuls of cream, ¼ teaspoonful of lemon juice,
1 tablespoonful of butter, ½ pt. of Madeira sauce.

Preparation: The preserved olives are hollowed out and stuffed with cooked chicken, which has been ground fine and mixed with egg, butter, salt, pepper and lemon juice. One half pint of Madeira sauce is prepared. See under Gravies and Dressing, No. 25. The stuffed olives put in and cooked until tender.

No. 71. Filled or Stuffed Olives With Champignons.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 70. One half pound of champignons, which have been cooked tender in butter, are stirred into the dressing.

Remarks: This is a fine dish to serve at parties.

No. 72. Roasted Chestnuts.

Quantity for 6 People.

1 lb. of sweet chestnuts, 1 lb. of salt,
¼ lb. of fresh butter.

Preparation: The skins are rubbed off and the chestnuts slit with a sharp knife. Into an iron frying pan or spider put ⅓ of the salt, place the chestnuts on one by one and cover them with the rest of the salt. Put the pan into a medium hot oven and bake them scarcely ½ hour, then take them out and place them on a napkin to eat with fresh butter.

No. 73. Kastanien-Puree (Maronen).

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Kastanien, ⅛ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Pint Bouillon,
¼ Pint Sahne,
4 Eßlöffel Rothwein,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zucker,
1 Theelöffel gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die Kastanien werden aus der ersten Schale entfernt, dann heißes Wasser darüber gegossen und die zweite Schale abgezogen. Man giebt die Bouillon zu den abgezogenen Kastanien und kocht sie weich, streicht die Kastanien durch ein feines Sieb. Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu, ein wenig dämpfen lassen, die durchgerührten Kastanien dazu rühren, Sahne, Rothwein, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie, alles dieses dazuthun und unter festem Schlagen heiß werden lassen; bergartig anrichten.

No. 74. Gebratene Kastanien (Maronen).

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. echte Kastanien, ¼ Pfd. Butter,
1 Prise Salz, 1 Eßlöffel feinen Zucker.

Zubereitung: Die Kastanien werden aus der ersten Schale entfernt, mit kochendem Wasser überbrüht und die zweite Schale abgezogen. Die Butter wird hellbraun gedämpft; die Kastanien, welche in Wasser nicht zu weich gekocht werden, thut man in die heiße, braune Butter, bestreut sie mit ein wenig Salz und dem Zucker, läßt sie unter öfterem Schütteln dunkelgelb braten. Giebt sie zu Gänsebratenfüllung oder als Garnierung bei Kohl.

No. 73. Chestnut Puree.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of chestnuts, ⅛ lb. of butter,
1 tablespoonful of flour, ½ pt of bouillon,
¼ pt. of cream, 1 tablespoonfuls of red wine,
Salt to taste, 1 pinch of pepper,
1 tablespoonful of sugar, 1 teaspoonful of chopped parsley.

Preparation: The chestnuts are taken out of the outer shell, then hot water poured on and the inner skin pulled off Cook them in bouillon until tender and strain. Heat the butter, stir in the flour, stew a few minutes, add the chestnuts and stir in cream, red wine, salt, pepper, sugar and parsley. Let it get hot while stirring briskly, arrange mound-shaped and serve.

No. 74. Fried Chestnuts.

Quantity for 6 People.

1 lb. of chestnuts, ¼ lb. of butter,
1 pinch of salt, 1 tablespoonful fine sugar.

Preparation: Shell the chestnuts, scald them and pull off the inner skin. Brown the butter and after the chestnuts are cooked slightly in water, put them into the hot butter, add salt and sugar and fry them light brown, shaking frequently. Serve them with roast goose stuffing or as a garnish with cabbage.



13. Abtheilung:

Die Salate.

Alle Angaben von grünen Salaten, Kartoffel-Salaten und Gemüse-Salaten und auch Fleisch-Salaten.

Grüner Salat, wie Kopfsalat, Endivien-, Romain- und Escariolsalat, ist eine angenehme und erfrischende Speise bei Fleisch und Fische. Salate müssen leicht und vorsichtig zubereitet werden.

Salate kann man zu jeder Mahlzeit servieren.

Ein gutes Oel und ein guter Essig oder Citronensaft sind die ersten Erfordernisse des Salates.

No. 1. Grüner, Kopf- und Endivien-Salat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kopf Salat,
¼ Tasse feines Oel,
⅛ Tasse Essig,
¼ Theelöffel Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Theelöffel feingehackte Petersilie.

Zubereitung: Der Kopfsalat wird verlesen, die Rippen durchgeschnitten, die großen Blätter halbiert, dann gut gewaschen und das Wasser gut ablaufen lassen, Oel, Essig oder Citronensaft, Salz und Pfeffer gut verrührt, den Salat mit zwei Löffeln gut mengen.

No. 2. Grüner Salat mit Eiersauce zubereitet. Kopfsalat, Endivien, Romain, Escariolsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kopf Salat,
2 Eigelb,
¼ Tasse Sahne,
Saft einer Citrone,
¼ Theelöffel Salz,
1 Prise Pfeffer,
¼ Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Der Salat wird verlesen, gewaschen, das Wasser gut abtropfen lassen. Die Eigelb werden mit der Sahne gut gerührt, Essig langsam zurühren, Salz, Pfeffer, Zucker dazu. Den Salat mit zwei Löffeln gut mengen und gleich servieren.

Thirteenth Chapter:

SALADS.

The various preparations of green salads, potato salads, vegetable salads and green salads.

Green salads such as head lettuce, endive, romaine and escariol salads are pleasing and refreshing with meats and fish.

Salads must be prepared carefully. Salads may be served with every meal.

Good oil and good vinegar or lemon juice are essentials for preparing salads.

No. 1. Green Lettuce.

Head Lettuce, Endive Lettuce.

Quantity for 6 People.

2 heads of lettuce, ¼ cup of fine oil,
⅛ cup of vinegar, ¼ teaspoonful of salt,
1 pinch of pepper, 1 teaspoonful of minced parsley.

Preparation: The head lettuce is picked over, the ribs cut thru, also the largest leaves, then washed well and dried. The oil, vinegar or lemon juice, salt and pepper are mixed well and poured over the lettuce. Mix thoroughly with two spoons.

No. 2. Green Lettuce with Egg Dressing.

Head Lettuce, Endive, Romaine, Escariol Lettuce.

Quantity for 6 People.

2 heads of lettuce, 2 yolks of eggs,
¼ cup of cream,
Juice from ½ lemon, ¼ teaspoonful salt,
1 pinch of pepper, ¼ teaspoonful of sugar.

Preparation: The lettuce is picked over, washed and drained. The yolks of eggs are well beaten with cream, then vinegar stirred in slowly and salt, pepper and sugar added. Pour over the lettuce and mix well with two spoons.

No. 3. Grüner Salat mit Mayonnaisen-Sauce. Kopf-, Endivien- und Escariolsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kopf Salat, 2 Eigelb,
4 Eßlöffel saueren Rahm,
2 Eßlöffel Essig,
¼ Theelöffel Mostrich,
¼ Theelöffel Salz,
1 Prise weißen Pfeffer,
1 Prise Zucker.

Zubereitung: Der Salat wird nach Vorschrift geputzt, gewaschen und gut ablaufen lassen. Eigelb, Sahne, Essig, Mostrich, Salz, Pfeffer und Zucker, dies alles wird gut zusammengerührt und im Doppelkessel unter stetigem Rühren dicklich gekocht; kalt werden lassen, den Salat damit mengen.

No. 4. Grüner Salat mit Speck. Kopf- und Endiviensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kopf Salat, ⅛ Pfd. Speck,
5 Eßlöffel Essig, ½ Theelöffel Salz,
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Zucker,
½ Theelöffel Mostrich.

Zubereitung: Der Salat wird nach Vorschrift vorbereitet. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelb gebraten, den Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Mostrich zu thun, kalt werden lassen. Den Salat in der Sauce leicht mengen.

No. 5. Grüner Kopfsalat süß zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Kopf Salat,
1 Ei,
3 Eßlöffel Zucker,
¼ Tasse Sahne,
⅛ Tasse Essig,
¼ Theelöffel Salz,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der Salat wird nach Vorschrift vorbereitet. Das ganze Ei wird mit Zucker, Sahne, Essig, Salz und Pfeffer gut geschlagen, den Salat in der Sauce mengen.

Besondere Bemerkung: Man kann auch 3 Eßlöffel Oel mit verwenden.

No. 6. Kartoffelsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Pfd. Kartoffeln, ½ Tasse gutes Oel,
½ Tasse Essig,
½ Tasse warme Bouillon oder Wasser, Salz nach Geschmack,
¼ Theelöffel Pfeffer,
1 Theelöffel feingeschnittene Zwiebeln.

No. 3. Green Lettuce with Mayonnaise Dressing.

Head, Endive, Escariol Lettuce.

Quantity for 6 People.

2 heads of lettuce, 2 yolks of eggs, 4 tablespoonfuls of sour cream,
2 tablespoonfuls of vinegar, ¼ teaspoonful of mustard,
¼ teaspoonful of salt, 1 pinch of white pepper, 1 pinch of sugar.

Preparation: The lettuce is prepared as before mentioned. Yolks of eggs, cream, vinegar, mustard, salt, pepper and sugar mixed well and cooked in double boiler until thick, stirring constantly, cooled and mixed with the lettuce.

No. 4. Green Lettuce with Bacon.

Head, Endive Lettuce.

Quantity for 6 People.

2 heads of lettuce, ⅛ lb. of bacon, 5 tablespoonfuls of vinegar,
½ teaspoonful of salt, 1 pinch of pepper, 1 pinch of sugar,
½ teaspoonful of mustard.

Preparation: Prepare the lettuce as before. The bacon is cut into small cubes and fried yellow, add vinegar, salt, pepper, sugar and mustard, cool and add the lettuce, stirring lightly.

No. 5. Green Lettuce Prepared Sweet.

Head Lettuce.

Quantity for 6 People.

2 heads of lettuce, 1 egg, 3 tablespoonfuls of sugar,
¼ cup of cream, ⅛ cup of vinegar,
¼ teaspoonful of salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: Prepare the lettuce as before. The whole egg is beaten with sugar, cream, vinegar, salt and pepper, mixed well with the lettuce.

Remarks: Three tablespoonfuls of oil may be used.

No. 6. Potato Salad.

Quantity for 6 People.

4 lbs. of potatoes, ½ cup of good oil,
½ cup of vinegar,
½ cup of warm bouillon or water, salt to taste,
¼ teaspoonful of pepper, 1 teaspoonful fine sliced onions.

Zubereitung: Die Kartoffeln müssen mittelgroß sein und nicht mehlig. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, gleich nach Garsein abschälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Essig und Bouillon gießt man darüber, so lange die Kartoffelscheiben noch warm sind, dann mit Oel, Salz, Pfeffer und Zwiebeln den Salat gut mengen, aber doch wieder so vorsichtig, daß die Kartoffeln nicht zerfallen. Der Kartoffelsalat muß eine Stunde vor Gebrauch zubereitet sein. Ehe man ihn serviert, noch einmal schmecken, damit der Salat schmackhaft ist.

Preparation: The potatoes should be medium sized and not mealy. They are boiled in the jackets, peeled and sliced. The vinegar and bouillon are poured over while potatoes are still warm, add the oil, salt, pepper and onions and mix well, being careful not to break the potatoes. This salad must be prepared one hour before serving.

No. 7. Kartoffelsalat mit pikanter Sauce.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kartoffeln, 4 Eigelb,
1 große Tasse Milch,
½ große Tasse Essig,
2 Senflöffel Senf,
1 Theelöffel Salz,
¼ Theelöffel rothen Pfeffer,
1½ Theelöffel Zucker,
1 Theelöffel Mehl,
1 eigroßes Stück Butter.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden nach Vorschrift wie in No. 6 vorbereitet. Eigelb, Milch, Essig, Senf oder Mostrich, Salz, Pfeffer, Zucker, Mehl und Butter werden im Doppelkessel gut zusammengerührt und unter stetem Rühren die Sauce dicklich kochen lassen; die feingeschnittenen Kartoffeln mit der Sauce mengen.

No. 7. Potato Salad with Spiced Dressing.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of potatoes, 4 yolks of eggs, 1 large cup of milk,
½ large cup of vinegar, 2 mustard-spoonfuls of mustard,
1 teaspoonful of salt, ¼ teaspoonful of red pepper,
1½ teaspoonfuls of sugar, 1 teaspoonful of flour,
Piece of butter, the size of an egg.

Preparation: The potatoes are prepared as given under No. 6. Yolks of eggs, milk, vinegar, mustard, salt, pepper, sugar, flour and butter are well mixed and cooked in double boiler until thick, stirring constantly. Mix the sliced potatoes with this dressing.

No. 8. Kartoffelsalat mit saurer Sahne.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kartoffeln,
1 Pint dicke saure Sahne,
¼ Tasse Essig,
1 Eßlöffel Zucker,
½ Eßlöffel Salz,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden nach Vorschrift wie in No. 6 vorbereitet. Sahne, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer werden über die warm geschnittenen Kartoffeln gethan und gemengt.

Besondere Bemerkung: No. 7 und No. 8 sind sehr gute Zubereitungen.

No. 8. Potato Salad with Sour Cream.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of potatoes, 1 pt. thick sour cream,
¼ cup of vinegar, 1 tablespoonful of sugar,
½ tablespoonful of salt, 1 pinch of pepper.

Preparation: Prepare the potatoes as in No. 6. The cream, vinegar, sugar, salt and pepper are put on the sliced potatoes and mixed well.

Remarks: Nos. 7 and 8 are fine salads.

No. 9. Kartoffelsalat mit Speck.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kartoffeln,
¼ Pfd. Speck, ½ Tasse Essig,
½ Tasse Bouillon oder Wasser,
½ Eßlöffel Salz,
1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln,
1 Prise Pfeffer.

No. 9. Potato Salad with Bacon.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of potatoes, ¼ lb. of bacon,
½ cup of vinegar,
½ cup of bouillon or water, ½ tablespoonful of salt,
1 tablespoonful fine sliced onions, 1 pinch of pepper.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden vorbereitet wie in No. 6. Der Speck wird in feine Würfel geschnitten und gelb gebraten; Zwiebeln dazu, ein wenig mitbraten, Bouillon, Essig, Salz und Pfeffer dazu, alles zusammen aufkochen lassen, über die feingeschnittenen Kartoffeln gießen und mengen.

No. 10. Gurkensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 große Gurken,
- ½ Eßlöffel Salz,
- 3 Eßlöffel Oel,
- 4 Eßlöffel Essig,
- 1 Prise Pfeffer,
- 1 Theelöffel feingehackte Petersilie.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in sehr feine Scheiben geschnitten, Salz darüber gestreut und gemengt, eine Weile stehen lassen, dann gut auspressen. Oel, Essig, Pfeffer, Petersilie dazu und gut mengen.

No. 11. Gurkensalat süß zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 große Gurken, 1 Ei,
- ¼ Tasse Sahne,
- 3 Eßlöffel Zucker,
- ½ Eßlöffel Salz für die Gurken zu Salzen,
- 1 Prise Pfeffer,
- 1 Theelöffel feingehackte Petersilie.

Zubereitung: Die Gurken werden vorbereitet wie in No. 10. Ei, Sahne, Essig, Zucker, Pfeffer, Petersilie werden gut geschlagen und über die ausgepreßten Gurken gethan und gemengt.

No. 12. Gurkensalat mit saurer Sahne.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 große Gurken,
- ½ Eßlöffel Salz, die Gurken zu Salzen,
- ½ Pint dicke saure Sahne,
- 2 Eßlöffel Essig,
- 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Gurken werden vorbereitet wie in No. 10. Die ausgepreßten Gurkenscheiben mengt man mit der Sahne, Essig und Pfeffer. Ein sehr guter Salat.

No. 13. Gurkensalat gemischt mit Kopfsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 große Gurke,
- 1 Kopf grünen Salat,
- ½ Pint dicke saure Sahne,
- 2 Eßlöffel Citronensaft,
- 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Preparation: Prepare the potatoes as in No. 6. Cut the bacon into small dice, fry light yellow, add the onions and fry a few minutes, then add bouillon, vinegar, salt, pepper and let come to a boil. Pour over the sliced potatoes.

No. 10. Cucumber Salad.

Quantity for 6 People.

- 2 large cucumbers, ½ tablespoonful of salt, 3 tablespoonfuls of oil,
- 4 tablespoonfuls of vinegar, 1 pinch of pepper,
- 1 teaspoonful of fine chopped parsley.

Preparation: The cucumbers are peeled and sliced very thin, salted and left standing for a while. Press out well, add oil, vinegar, pepper, parsley and mix well.

No. 11. Sweet Cucumber Salad.

Quantity for 6 People.

- 2 large cucumbers, 1 egg, ¼ cup of cream,
- 3 tablespoonfuls of sugar, 1 pinch of pepper,
- ½ tablespoonful of salt, for salting,
- 1 teaspoonful of fine chopped parsley.

Preparation: The cucumbers are prepared as given under No. 10. Egg, cream, vinegar, sugar, pepper, parsley, are well beaten and mixed with the cucumbers.

No. 12. Cucumber Salad with Sour Cream.

Quantity for 6 People.

- 2 large cucumbers, ½ tablespoonful of salt, for salting,
- 1 pinch of pepper,
- ½ pt. thick sour cream, 2 tablespoonfuls of vinegar.

Preparation: The cucumbers are prepared as given under No. 10 and mixed well with cream, vinegar and pepper. They are very good.

No. 13. Cucumbers and Head Lettuce Mixed.

Quantity for 6 People.

- 1 large cucumber, 1 head of green lettuce,
- ½ pt. of thick, sour cream, 2 tablespoonfuls of lemon juice,
- 1 pinch of salt, 1 of pepper.

Zubereitung: Der Kopfsalat wird geputzt, die Rippen durchgeschnitten und gewaschen, gut abtropfen lassen. Die Gurke wird geschält, fein geschnitten, mit einem Theelöffel Salz gemengt, dann gut ausgepreßt. Die Gurken werden mit der Sahne, Essig, Pfeffer und sehr wenig Salz gut gemengt, dann den grünen Salat leicht darunter mischen.

Preparation: The lettuce and cucumber are prepared as before given under No. 1 and No. 10. The cucumber slices are mixed well with cream, vinegar, pepper, salt and mixed lightly with the green lettuce.

No. 14. Tomatensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Tomaten, ¼ Tasse feines Oel,
1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer,
½ Theelöffel feine Zwiebeln, nach Belieben,
1 Theelöffel feine Petersilie,
¼ Tasse Essig.

Zubereitung: Die Tomaten werden einen Augenblick in kochendes Wasser gethan, die Haut abgezogen, dann in Scheiben geschnitten, mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie gemengt.

No. 14. Tomato Salad.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of tomatoes, ¼ cup of fine oil,
1 teaspoonful of salt,
1 pinch of pepper, ½ teaspoonful of onion, sliced fine,
1 teaspoonful of fine chopped parsley,
¼ cup of vinegar.

Preparation: The tomatoes are scalded, skinned, sliced and mixed well with oil, vinegar, salt, pepper, onion and parsley.

No. 15. Tomatensalat mit Mayonnaisensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

6 schöne mittelgroße Tomaten,
1 Kopfsalat, 3 Eigelb,
½ Tasse sehr feines Oel,
¼ Tasse dicke süße Sahne,
½ Theelöffel Mostrich,
½ Theelöffel Salz,
1 Prise Pfeffer, Saft einer Citrone.

Zubereitung: Die Tomaten werden mit kochendem Wasser übergossen und schnell die Schale abgezogen; die abgezogenen Tomaten recht kalt stellen. Die Eigelb werden tropfenweise mit dem Oel glatt verrührt, Sahne, Citronensaft, Pfeffer, Salz und Mostrich dazu rühren, die Mayonnaise muß dick sein. Der Kopfsalat wird geputzt und nach No. 1, siehe „Kopfsalat," zubereitet, auf kleine Salatteller gethan, die kalten abgeschälten ganzen Tomaten darauf gesetzt und die Mayonnaise darüber thun.

Besondere Bemerkung: Es ist eine gute Zubereitung und sieht schön aus.

No. 15. Tomato Salad with Mayonnaise Dressing.

Quantity for 6 People.

6 nice medium sized tomatoes, 1 head lettuce,
3 yolks of eggs, ½ cup of very fine oil,
¼ cup of thick, sweet cream, ½ teaspoonful of mustard,
½ teaspoonful of salt, 1 pinch of pepper,
Juice from 1 lemon.

Preparation: The tomatoes are scalded, skinned and placed on ice. The yolks of eggs are mixed with oil, which is put in by drops, add cream, lemon juice, pepper, salt and mustard. The mayonnaise dressing must be thick. The head lettuce is treated as under No. 1, placed on salad plates and the cold tomatoes put on them, the mayonnaise dressing poured over the tomatoes.

Remarks: This is a fine salad.

No. 16. Tomatensalat mit gekochter Mayonnaise.

Zuthaten für 6 Personen.

6 mittelgroße Tomaten,
3 Eigelb,
6 Eßlöffel sauere Sahne,
2 bis 3 Eßlöffel Essig,
½ Theelöffel Mostrich,
1 Prise Salz,
1 Prise weißen Pfeffer,
1 Prise Zucker.

No. 16. Tomato Salad with Cooked Mayonnaise.

Quantity for 6 People.

6 middle sized tomatoes, 3 yolks of eggs,
6 tablespoonfuls of sour cream,
2—3 tablespoonfuls of vinegar,
½ teaspoonful of mustard, 1 pinch of salt, 1 pinch of white pepper,
1 pinch of sugar.

Zubereitung: Die Vorbereitung ist wie in No. 15. Eigelb, Sahne, Essig, Mostrich, Salz, Pfeffer und Zucker werden gut zusammengerührt und unter stetem Rühren im Doppelkessel dicklich kochen lassen; kalt über die ganzen abgeschälten Tomaten thun. Man kann die Tomaten auch mit grünem Salat verzieren wie bei No. 15.

Preparation: Preparation is the same as given under No. 15. Yolks of eggs, cream, vinegar, mustard, salt, pepper and sugar are mixed well and cooked in the double boiler until thick, stirring constantly. Let it get cold and pour over the whole tomatoes. The tomatoes may be garnished with green lettuce as under No. 15.

No. 17. Spargelsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Spargel, 2 Quart Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
4 Eßlöffel feines Oel,
2 Eßlöffel guten Essig,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Spargel werden geschält, in gleichmäßige Stücke geschnitten; man kann sie auch ganz lassen und in kochendes Wasser thun. Weich gekocht, kalt werden lassen, mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz mischen.

No. 17. Asparagus Salad.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of asparagus, 2 qts. of water, 1 tablespoonful of salt,
4 tablespoonfuls of fine oil, 2 tablespoonfuls of good vinegar,
1 pinch of salt, 1 of pepper.

Preparation: The asparagus are peeled, cut into equal pieces or left whole and boiled tender in boiling water, cooled, then mixed with the oil, vinegar, pepper and salt

---

No. 18. Spargelsalat mit Mayonnaisensauce.

Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie bei No. 17. Die weichgekochten Spargel werden mit einer Portion Mayonnaise gemischt. Siehe No. 16, „Gekochte Mayonnaise für Tomatensalat."

No. 18. Asparagus Salad with Mayonnaise.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 17. The asparagus is covered with mayonnaise dressing. See No. 16, Cooked Mayonnaise Dressing for Tomato Salad.

No. 19. Blumenkohlsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 großen Blumenkohl,
2 Quart Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
4 Eßlöffel Oel,
4 Eßlöffel Essig,
1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird in kleine Rosen getheilt und in kochendem Salzwasser nicht zu weich gekocht. Das Wasser abtropfen lassen und den Blumenkohl mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer mischen.

No. 19. Cauliflower Salad.

Quantity for 6 People.

1 large cauliflower, 2 qts. of water, 1 tablespoonful of salt,
4 tablespoonfuls of oil, 4 tablespoonfuls of vinegar, 1 pinch of pepper,
1 pinch of salt.

Preparation: The cauliflower is broken up into roses, boiled tender in boiling salt water, drained and mixed with oil, vinegar, pepper and salt.

No. 20. Blumenkohlsalat mit gekochter Mayonnaise.

Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie bei No. 19, anstatt den gekochten Blumenkohl mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz mischen, mischt man den Blumenkohl mit Mayonnaise. Die Zubereitung ist nach No. 16, siehe „Tomatensalat."

No. 20. Cauliflower with Cooked Mayonnaise.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 19. Instead of the other dressing use cooked mayonnaise dressing. See No. 16.

No. 21. Gelbe Rübensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. kleine junge gelbe Rüben,
2 Quart Wasser,
½ Eßlöffel Salz,
¼ Tasse feines Oel,
¼. Tasse Essig,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die gelben Rüben werden geschabt und in gleichgroße Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, Wasser gut abtropfen lassen und mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer mischen.

No. 21. Carrot Salad.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of small, young carrots, 2 qts. of water,
½ tablespoonfuls of salt, ¼ cup of fine oil, ¼ cup of vinegar,
1 pinch of salt, 1 of pepper.

Preparation: The carrots are scraped, cut up into equally large pieces and cooked tender in salt water, drained and mixed well with oil, vinegar, salt and pepper.

No. 22. Bohnensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. gelbe Bohnen, 1 Eßlöffel Salz,
¼ Tasse Oel, 3 Quart Wasser,
¼ Tasse Essig,
1 Theelöffel geriebene Zwiebel,
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie oder Schnittlauch.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen, in gleichgroße Stücke gebrochen, in kochendes Salzwasser gethan und weich gekocht, abgießen, gut abtropfen lassen und noch warm mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie mischen. Ehe man den Salat zu Tisch reicht, kostet man, damit der Salat nicht zu trocken, aber schmackhaft ist.

No. 22. Bean Salad.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of yellow string beans, 3 qts. of water,
1 tablespoonful of salt, ¼ cup of oil,
¼ cup of vinegar,
1 teaspoonful of grated onion, 1 pinch of salt, pepper,
1 tablespoonful of chopped parsley or chives.

Preparation: The beans are strung, broken into pieces, boiled tender in salt water, drained, and while still warm, mixed with oil, vinegar, salt, pepper, onion and parsley. It must not be too dry.

No. 23. Selleriesalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 große Sellerieköpfe, 3 Quart Wasser,
1 Eßlöffel Salz, 5 Eßlöffel Oel,
6 Eßlöffel Essig, 1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer,
¼ Pint kalte Bouillon.

Zubereitung: Die Sellerieköpfe werden gut abgewaschen, dann in den 3 Quart Wasser weich gekocht, abgeschält und in gleichgroße Scheiben geschnitten, noch lauwarm mit dem Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Bouillon leicht vermischen und zugedeckt eine Stunde stehen lassen. Ehe man den Salat serviert, noch einmal schmecken. Man kann eine halbe Tasse Zucker dazu mischen.

No. 23. Celery Salad.

Quantity for 6 People.

2 large celery-roots, 3 qts. of water,
1 tablespoonful of salt,
5 tablespoonfuls of oil, 6 tablespoonfuls of vinegar,
1 pinch of salt, pepper, ¼ pt. cold bouillon.

Preparation: The celery is well washed, cooked tender in 3 qts. of water, peeled, sliced and while still lukewarm mixed with vinegar, oil, salt, pepper, bouillon, then covered and left standing for 1 hour before serving. ½ cup of sugar may be mixed with it.

No. 24. Selleriesalat vermischt mit Kartoffelsalat mit Mayonnaisensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Kartoffeln,
1 Selleriekopf, 4 Eigelb,
1 Tasse Sahne, ½ Tasse Essig,
½ Theelöffel Mostrich,
¼ Theelöffel Pfeffer,
Salz nach Geschmack,
1 Theelöffel Zucker.

No. 24. Celery Salad Mixed with Potato Salad with Mayonnaise Dressing.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. of potatoes, 1 celery-root, 4 yolks of eggs,
1 cup of cream, ½ cup of vinegar,
½ teaspoonful of mustard, ¼ teaspoonful of pepper.
Salt to taste, 1 teaspoonful of sugar.

Zubereitung: Die Kartoffeln mit dem Selleriekopf werden gereinigt und weich gekocht, abgeschält, beides in feine Scheiben geschnitten. Eigelb, Sahne, Essig, Mostrich, Pfeffer, Salz und Zucker zusammenrühren im Doppelkessel, unterrühren, dicklich gekocht. Diese Sauce warm über die noch lauwarmen geschnittenen Kartoffeln und Sellerie gegossen und mischen.

Preparation: The potatoes and celery are cleaned, cooked tender, peeled and sliced thin. Yolks of eggs, cream, vinegar, mustard, pepper, salt and sugar are mixed well and cooked in double boiler until thick, stirring constantly. This dressing is mixed with warm potatoes and celery.

No. 25. Selleriesalat mit Mayonnaisensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 große Selleriеköpfe,
- ½ Portion Mayonnaisensauce,

Zubereitung: Die Sellerieköpfe werden nach No. 23 vorbereitet und weichgekocht und geschnitten; die Hälfte der Portion Mayonnaisensauce, zubereitet nach No. 24, nebst dem geschnittenen Sellerie damit vermischen.

No. 25. Celery Salad with Mayonnaise Dressing.

Quantity for 6 People.

- 2 large celery-roots, ½ portion of mayonnaise dressing.

Preparation: The celery is prepared according to No. 23. One-half of the portion of mayonnaise dressing is made according to No. 24 and mixed with the celery.

No. 26. Bohnensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Pfd. grüne oder gelbe Bohnen,
- 3 Quart Wasser, 2 Eßlöffel Salz,
- ¼ Tasse feines Oel,
- ¼ Tasse Essig, ½ Tasse Bouillon,
- 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie,
- ¼ Theelöffel feingehackte Zwiebel, Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen und in 3 Theile gebrochen, in kochendes Salzwasser gethan und weich gekocht, abgegossen; dann die Bohnen mit Oel, Essig, Bouillon, Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer vermischen. Diesen Salat muß man ein paar Stunden vor Gebrauch zubereiten, zugedeckt stehen lassen, bis er serviert wird.

No. 26. Bean Salad.

Quantity for 6 People.

- 2 lbs. of green or yellow beans, 3 qts. of water,
- 2 tablespoonfuls of salt, ¼ cup of fine oil,
- ¼ cup of vinegar, ½ cup of bouillon,
- 1 tablespoonful fine chopped parsley,
- ¼ teaspoonful of fine chopped onion, Salt to taste, pepper.

Preparation: The beans are strung, broken into 3 pieces, cooked tender in boiling water, drained and mixed with oil, vinegar, bouillon, parsley, onion, salt and pepper. This salad must be prepared a few hours before serving and ought to be covered.

No. 27. Bunter Salat.

Zuthaten für 6 Personen.

- ½ Pfd. Spargel,
- 1 kleiner Kopf Blumenkohl,
- ½ kleiner Kopf Sellerie,
- ¼ Pfd. grüne Bohnen,
- ¼ Pfd. gelbe Bohnen,
- 5 Kartoffeln,
- 6 junge gelbe Rüben, Salzwasser,
- ¼ Tasse feines Oel,
- ¼ Tasse Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack,
- ½ Theelöffel geriebene Zwiebel,
- 1 Eßlöffel feingehackte Salatkräuter,
- 1 Kopf Salat.

No. 27. Mixed Salad.

Quantity for 6 People.

- ½ lb. of asparagus, 1 small head of cauliflower,
- ½ small celery-root, ¼ lb. of green beans,
- ¼ lb. of yellow beans, 5 potatoes,
- 6 young carrots, salt water, ¼ cup of fine oil,
- ¼ cup of vinegar, salt to taste, pepper,
- ½ teaspoonful grated onion, 1 tablespoonful of fine chopped summer savory,
- 1 head lettuce.

Zubereitung: Spargel, Blumenkohl, Sellerie, Bohnen und gelbe Rüben werden geputzt, in gleichgroße Stücke geschnitten und jedes für sich in kochendes Salzwasser gethan und nicht zu weich gekocht; das Wasser abgießen. Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und in kleine Stückchen geschnitten. Die zierlich geschnittenen Gemüse und Kartoffeln werden nach Erkalten mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Salatkräutern oder feingehackter Petersilie vermischt, aber recht vorsichtig, so daß alles ganz bleibt.

Preparation: The vegetables are cleaned, cut up and each separately cooked tender in salt water and drained. The potatoes are boiled tender, peeled and cut. When the vegetables and potatoes are cold, mix with oil, vinegar, salt, pepper, onion, summer savory and parsley, being careful not to break the pieces.

No. 28. Feiner Gemüse- oder Bunter Salat.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Portion Mayonnaisensauce,
- ½ Tasse geschnittene Trüffeln und Oliven,
- ¼ Pfd. geräucherten Lachs in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- 6 Sardellen in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- ½ Pfd. Spargel in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- ½ kleinen Kopf Sellerie in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- 6 junge gelbe Rüben in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- 4 weichgekochte Kartoffeln in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- 1 kleinen Kopf Blumenkohl, in kleinen Rosen,
- ¼ Pfd. grüne Bohnen in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- ¼ Pfd. gelbe Bohnen in gleichgroße Stückchen geschnitten,
- 1 Kopf grüner Salat.

Zur Mayonnaisensauce:

- 4 Eigelb, 1 Tasse Sahne, Den Saft einer Citrone,
- ¼ Theelöffel Mostrich,
- 1 Prise weißen Pfeffer, Salz nach Geschmack,
- 4 Eßlöffel feines Oel.

Zubereitung: Spargel, Sellerie, gelbe Rüben, Blumenkohl und Bohnen werden in gleichgroße Stückchen geschnitten und jedes Gemüse für sich in kochendes Salzwasser gethan und nicht zu weich kochen lassen, das Wasser gut ablaufen lassen. Dieses zu den weichgekochten in Stückchen geschnittene Kartoffeln gethan. Trüffeln, Lachs, Sardellen und Oliven ebenfalls dazu. Die vier Eigelb mit der Sahne, Citronensaft, Mostrich, Pfeffer, Salz gut zusammenrühren und im Doppelkessel unter Rühren die Sauce dicklich kochen lassen. Nach Erkalten das Oel dazurühren, mit der Hälfte von der Mayonnaisensauce wird der Salat vermischt, aber sehr vorsichtig. Der Kopfsalat wird in Blätter getheilt, aber blos die schönen gelben wer-

No. 28. Fine Mixed Vegetable Salad.

Quantity for 6 People.

- 1 portion of mayonnaise dressing,
- ½ cup of minced truffles and olives,
- ¼ lb. smoked salmon,
- 6 sardelles,
- ½ lb. asparagus,
- ½ small celery-root,
- 6 young carrots,
- 4 boiled potatoes,
- 1 small head of cauliflower broken into small roses,
- ¼ lb. green beans,
- ¼ lb. yellow beans,
- 1 head of green lettuce.

For Mayonnaise Dressing.

- 4 yolks of eggs, 1 cup of cream, juice from 1 lemon,
- ¼ teaspoonful mustard, 1 pinch of white pepper,
- Salt to taste, 4 tablespoonfuls of fine oil.

Preparation: All vegetables given are cut into small pieces and boiled separately in salt water until tender, but not too soft. The water is drained off and the vegetables mixed with the potatoes, truffles, salmon, sardelles and olives, which have also been cut into pieces.

The mayonnaise dressing is made by stirring the 4 yolks of eggs into cream, lemon juice, mustard, pepper and salt and cooked in double boiler until thick, stirring constantly. After it has cooled off stir in the oil.

The salad is mixed carefully with one half of this dressing. The head lettuce

den in eine Salatschüssel schön gelegt, den gemischten Salat in die Mitte thun und die übrige Mayonnaisensauce darüber gießen. Man kann den Salat noch mit Oliven verzieren. Sehr feiner Salat.

leaves are picked off and placed into the salad dish, the salad piled up in the center of it and the rest of the dressing poured over. You may garnish it with olives. This is a very fine salad.

No. 29. Bunter Salat mit Fleischeinlage.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Kopfsalat,
- 1 Tasse vorbereiteten Endiviensalat,
- ½ Tasse Wachsbohnen in Stückchen geschnitten.
- ½ Tasse grüne Bohnen in Stückchen geschnitten.
- ½ Tasse Radieschen in Scheiben geschnitten,
- ¼ Tasse sehr kleine Perlzwiebeln,
- ½ kleinen Blumenkohl in Rosen getheilt,
- 1 Apfel in kleine Stücke geschnitten,
- 2 saure Gurken in kleine Stücke geschnitten,
- ½ Pfd. gekochte Kartoffeln in kleine Stücke geschnitten,
- 2 Tassen geschnittenes Fleisch, Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer, ¼ Tasse feines Oel,
- ½ Tasse Essig, ¼ Theelöffel Senf.

Zubereitung: Die Gemüse-Zuthaten werden alle vorbereitet und gekocht nach No. 28. Siehe „Feiner Gemüse-Salat." Das Fleisch, welches Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch sein muß und gebraten oder gekocht sein soll, wird in kleine Stücke geschnitten. Auch die Kartoffeln werden so geschnitten. Das weichgekochte Gemüse, Fleisch und Kartoffeln, Gurken, Perlzwiebeln und Radieschen und Aepfel, dies alles mit Essig und Oel, Pfeffer und Salz mengen und auf dem in Blättern geputzten Kopfsalat anrichten.

Besondere Bemerkung: Man kann den Salat mit Mayonnaisensauce zubereiten nach No. 28, „Feiner Gemüse-Salat."

No. 29. Mixed Salad with Meat.

Quantity for 6 People.

- 1 head lettuce, 1 cup of prepared endive lettuce,
- ½ cup of wax beans, cut in pieces,
- ½ cup of green cut beans,
- ½ cup of sliced radishes,
- ¼ cup of very small pearl onions,
- ½ small cauliflower, cut into roses,
- 1 apple, cut into pieces, 2 sour pickles, cut into pieces,
- ½ lb. boiled potatoes, cut into pieces,
- 2 cups of meat, cut into pieces,
- Salt to taste, 1 pinch of pepper, ¼ cup of fine oil,
- ½ cup of vinegar, ¼ teaspoonful of mustard.

Preparation: The vegetables are all prepared according to No. 28. The meat may be beef, veal or poultry, which has been cooked or fried and is cut up like the vegetables, then mixed with these and vinegar, oil, pepper, salt and arranged on the leaves of the head lettuce.

Remarks: This salad may be served with mayonnaise dressing as No. 28.

No. 30. Champignonsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Pfd. Büchse Champignons oder
- 2 Pfd. frische Champignons,
- 5 Kartoffeln,
- 1 Pfd. gekochte Kalbsmilch,
- 1 Tasse saure Sahne,
- ¼ Tasse feines Oel, Saft einer Citrone,
- ½ Theelöffel feingehackte Petersilie, Salz nach Geschmack,
- 1 Prise Pfeffer, 10 Stück Oliven.

Zubereitung: Die Champignons werden in Scheiben geschnitten, die sehr kleinen läßt man ganz. Kartoffeln weich gekocht, geschält, in sehr kleine Würfel geschnitten, die Kalbsmilch abgekocht, in sehr wenig Salz-

No. 30. Champignon Salad.

Quantity for 6 People.

- 2 lb. can of champignons or 2 lbs. of fresh ones,
- 5 potatoes, 1 lb. of boiled sweetbreads, 1 cup sour cream,
- ¼ cup of fine oil, juice from 1 lemon,
- ½ teaspoonful of chopped parsley, salt to taste,
- 1 pinch of pepper, 10 olives.

Preparation: The larger champignons are cut into pieces, the smaller ones left whole. The potatoes are boiled tender, peeled and cut into small dice. The sweetbreads are boiled in salt water,

wasser gehäutet. Dann auch in sehr kleine Stückchen geschnitten. Dies alles mit der saueren Sahne, Oel, Citronensaft, Salz, Pfeffer vermengt. Auf Kopfsalatblättern anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Oliven garnieren.

skinned and minced. All this is mixed with the sour cream, oil, lemon juice, salt and pepper and arranged on the head lettuce leaves, strewn with parsley and garnished with olives.

No. 31. Trüffelsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Trüffeln,
1 Pfd. Salatkartoffeln,
3 hartgekochte Eier,
¼ Tasse feines Oel, ¼ Tasse Essig,
½ Tasse Bouillon, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
3 Eßlöffel feinen Weißwein.

Zubereitung: Eingemachte Trüffeln werden abgeschabt und in feine Scheiben geschnitten, frische Trüffeln werden gut gebürstet in viel kaltem Wasser. In einem kleinen Topf mit der angegebenen Bouillon, 2 Eßlöffel Oel dazu, gar gedämpft, herausgenommen, geschält und in feine Scheiben geschnitten. In die Sauce von den gargemachten Trüffeln schüttet man das übrige Oel, Essig, Salz und Pfeffer, läßt es einmal aufkochen und gießt es über die in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Die Trüffelscheiben und die hartgekochten Eier, welche gehackt werden müssen, dazu, auch den Weißwein. Den Salat dann sorgfältig mengen, 3 Stunden zugedeckt stehen lassen, ehe man ihn serviert, nochmals schmecken.

Besondere Bemerkung: Bei eingemachten Trüffeln thut man die Schalen mit der Bouillon und Trüffelwasser ¼ Stunde kochen lassen, sieben, dann mit den Zuthaten mischen.

No. 31. Truffle Salad.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of truffles, 1 lb. of salad potatoes, 3 hard boiled eggs,
¼ cup of fine oil, ¼ cup of vinegar,
½ cup of bouillon,
Salt to taste, 1 pinch of pepper,
3 tablespoonfuls of fine white wine.

Prparation: Preserved truffles are scraped and sliced fine, fresh ones are well brushed in much water, then put into a small pot with the bouillon and 2 tablespoonfuls of oil and cooked tender. Taken out of the bouillon, peeled and sliced. Into the water or bouillon in which the truffles had been cooked, put the rest of the oil, vinegar, salt and pepper to cook, pour it on the potato slices. Add the sliced truffles and the chopped hard boiled eggs and the white wine. Mix it all carefully, cover the dish and set aside for 3 hours before serving.

Remarks: If you take canned truffles cook the bouillon with the truffle liquor and peelings for 15 minutes, strain it and mix it with the other ingredients.

No. 32. Krautsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 kleinen Kopf Roth- oder Weißkraut,
2 Quart Wasser (kochend),
¼ Tasse Essig,
1 Tasse sauere oder süße Sahne,
2 Eigelb, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer. 3 Eßlöffel Oel.

Zubereitung: Das Kraut wird von den schlechten Blättern befreit, dann schneidet oder hobelt man das Kraut sehr fein, gießt die 2 Quart kochendes Wasser darüber, läßt es 5 Minuten stehen und gießt es dann durch ein Sieb, damit das Wasser gut abtropft. Essig, Sahne, Eigelb, Pfeffer, Salz und Oel dazu thun und gut mengen.

No. 32. Cold Slaw.

Quantity for 6 People.

1 small head of red or white cabbage,
2 qts. boiling water,
¼ cup of vinegar, 1 cup of sour or sweet cream,
2 yolks of eggs, salt to taste, 1 pinch of pepper,
3 tablespoonfuls of oil.

Preparation: Pick off the bad leaves and slice or cut the cabbage very thin, scald it 5 minutes and drain the water off thru a colander. Mix it well with vinegar, cream, yolks of eggs, pepper, salt and oil.

No. 33. Rindfleischsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung des Rindfleischsalats siehe nach Rindfleisch No. 24, Abtheilung No. 2.

Besondere Bemerkung: Lammfleisch- und Kalbfleisch-Salat ist dieselbe Zubereitung.

No. 34. Hasenbratensalat.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung des Hasenbratensalats siehe nach „Wild" No. 21, Abtheilung No. 7.

No. 35. Hühnersalat.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Huhn, 3 Quart Wasser,
Salz nach Geschmack,
1 Tasse Sahne, ¼ Tasse Essig,
½ Tasse Hühnerbouillon,
4 Eigelb, ¼ Theelöffel Senf,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
½ Tasse in Scheiben geschnittene Champignons,
2 Eßlöffel in Scheiben geschnittene Trüffeln,
1 Bündel englischen Sellerie,
½ Pint sauere Schlagsahne.

Zubereitung: Das Huhn wird gut vorbereitet, mit den 2 Quart Wasser und Salz aufgestellt und weich gekocht. Die Haut abgezogen, das Fleisch in kleine viereckige Stückchen geschnitten. Die Bouillon einkochen lassen, davon ½ Tasse über das Fleisch gießen. Die Tasse Sahne, Eigelb, Essig, Senf, Pfeffer und Salz zusammen rühren und unter vielem Rühren die Sauce dicklich kochen lassen, über das Hühnerfleisch gießen und mengen; zugedeckt eine Stunde stehen lassen. Den Salat schmecken, ehe er serviert wird. Die geschnittenen Champignons und Trüffeln werden zu dem Hühnerfleisch gethan, ehe man den Salat mengt. Man kann auch Champignons und Trüffeln weglassen. Den Salat kann man von jedem Geflügel zubereiten. Man kann kleingeschnittenen Sellerie darunter mischen, zuletzt die dicke Schlagsahne noch dazu.

No. 36. Heringssalat.

Zuthaten für 6 Personen.

Zuthaten und Zubereitung des Heringssalats siehe nach „Fisch" No. 47, Abtheilung No. 8.

No. 33. Beef Salad.

Quantity for 6 People

For preparation and ingredients for this salad look to No. 24, Chapter 2. Beef Salad.

Remarks: Lamb and veal salad are prepared the same way

No. 34. Rabbit Roast Salad.

Quantity for 6 People.

For preparation and ingredients for this salad look to No. 21, Seventh Chapter. Game.

No. 35. Chicken Salad.

Quantity for 6 People.

1 chicken, 3 qts. of water, salt to taste,
1 cup of cream, ¼ cup of vinegar,
½ cup of chicken broth, 4 yolks of eggs,
¼ teaspoonful of mustard, salt to taste, 1 pinch of pepper,
½ cup of minced champignons, ½ pt. sour whipped cream,
2 tablespoonfuls of minced truffles,
1 bunch of English celery.

Preparation: The chicken is well cleaned and cooked tender in 2 qts. of water and salt. The skin is removed and the meat cut fine. The bouillon is boiled down and ½ cup of it poured on the meat. The cup of cream, yolks of eggs, vinegar, mustard, pepper and salt are well mixed and cooked until thick while stirring. This dressing is poured over the meat, the chopped champignons and truffles added and mixed with the rest or they may be omitted. Cover the salad and set it aside for one hour before serving. This salad may be made from any kind of poultry. You may add celery cut in small pieces. Lastly add the whipped cream.

No. 36. Herring Salad.

Quantity for 6 People.

For preparation and ingredients see Chapter 8, No. 47.

No. 37. Salmsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

Zuthaten und Zubereitung des Salm-Salats siehe nach „Fisch" No. 7, Abtheilung No. 8.

No. 38. Hechtsalat.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Hecht,
2 Quart kochendes Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
1 eigroßes Stück Butter,
1 mittelgroße Zwiebel,
1¼ Eßlöffel Mehl,
¾ Quart dicke Sahne,
3 Eigelb, 2 Theelöffel Senf,
4 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel feines Oel, Salz nach Geschmack,
1 Eßlöffel Kapern.

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen in das zwei Quart kochende Salzwasser gethan, nicht zu weich gekocht, ungefähr ¼ Stunde ziehen lassen. Die Haut und Gräten davon entfernen. Das Fleisch in schöne gleichgroße Stücke schneiden. Butter und die ganze abgeschälte Zwiebel ein wenig dämpfen, die Butter darf jedoch nicht braun werden, Mehl dazurühren, mit der Sahne auffüllen, unter Rühren aufkochen lassen, dann das Eigelb dazurühren, darf nicht mehr kochen. Ist die Sauce kalt, Essig, Oel, Senf, Kapern und Salz dazu, noch ¼ Stunde die fertige Sauce rühren, über den geschnittenen Fisch gießen und leicht mengen. Die Zwiebel entfernt man, ehe man die Sahne zugießt.

No. 39. Salat von Austern oder Muscheln.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung des Austernsalats siehe nach „Fisch" No. 58, Abtheilung No. 8.

No. 40. Hummersalat.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pfd. Hummer, 3 Eßlöffel Essig,
2 Eßlöffel Oel, Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
1 Tasse Sahne,
3 Eigelb, Saft einer halben Citrone,
1 Theelöffel Kapern,
½ Theelöffel Senf,
¼ Theelöffel Zucker.

Zubereitung: Der Hummer wird abgekocht, abkühlen lassen, das Fleisch auslösen, den Schwanz in schräge Scheiben schneiden. Essig, Oel, Salz und Pfeffer dazuthun und

No. 37. Salmon Salad.

Quantity for 6 People.

For preparation and ingredients see Chapter 8, No. 7.

No. 38. Pike Salad.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of pike, 2 qts. of boiling water.
1 tablespoonful of salt, 1 piece of butter the size of an egg,
1 medium sized onion, 1¼ tablespoonfuls of flour,
¾ qt. thick cream, 3 yolks of eggs,
2 teaspoonfuls of mustard, 4 tablespoonfuls of vinegar,
2 tablespoonfuls of fine oil, salt to taste,
1 tablespoonful of capers.

Preparation: The fish is scaled, dressed, washed, cooked tender in salt water and set to simmer gently 15 minutes. Remove the skin and bones, cut up the meat. Heat the butter and onion, but do not brown, stir in the flour, add the cream, stirring constantly, cook, add the yolks of eggs, but do not boil any longer. When the dressing is cold add the vinegar, oil, mustard, capers and salt. Stir the dressing for 15 minutes more, pour over the fish and mix lightly. Take out the onion before adding the cream.

No. 39. Oyster or Clam Salad.

Quantity for 6 People.

For preparation and ingredients see Fish, Chapter 8, No. 58.

No. 40. Lobster Salad.

Quantity for 6 People.

3 lbs. of lobster, 3 tablespoonfuls of vinegar, 2 tablespoonfuls of oil.
Salt to taste, 1 pinch of pepper, 1 cup of cream,
3 yolks of eggs, juice from ½ lemon,
1 teaspoonful of capers, ½ teaspoonful of mustard,
¼ teaspoonful of sugar.

Preparation: The lobster is cooked, cooled, the meat picked out and cut into small oblique pieces. Mix it with vinegar, oil, salt and pepper.

mengen. Sahne, Eigelb, Citronensaft, Senf, Zucker, dieses alles zusammenrühren und unter starkem Rühren die Sauce dicklich kochen lassen. Dann die Kapern dazu. Der Kopfsalat wird vorbereitet, die Blätter nicht so groß lassen. Man richtet auf einer Glasplatte eine Lage grünen Salat, darauf eine Lage Hummersalat, gießt einen Theil von der Mayonnaisensauce darüber; so wiederholt man es zwei- bis dreimal. Die Platte kann man mit Radieschen garnieren. Diesen ausgezeichneten Salat kann man auch mit Mayonnaisensauce, No. 42, Abtheilung 10, vermischen; selbiger ist besonders gut.

No. 41. Obstsalat als Dessert.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Apfelsinen, ½ Ananas,
½ Pint Erdbeeren, 3 Bananen,
¼ Pint Cognackirschen,
Zucker nach Geschmack,
1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Apfelsinen, Ananas und Bananen werden geschält und in feine Stücke geschnitten. Die Erdbeeren vorbereitet. Die Kirschen müssen von den Kernen befreit sein. Das Obst wird nun gemengt, mit Zucker und Schlagsahne in einer Glasschüssel angerichtet. Die Schlagsahne kann man auch weglassen. Nach Belieben noch eine halbe Tasse Sherrywein dazu mischen.

The cream, yolks of eggs, lemon juice, mustard and sugar are mixed well and cooked until thick, while stirring briskly, then put in the capers. The head lettuce is prepared and the leaves made smaller. Now arrange on a platter one layer of lettuce and one of lobster salad, pour over some mayonnaise dressing and repeat 2 or 3 times until all is used up. Garnish the dish or plate with radishes. It makes a fine salad. This salad may be mixed with mayonnaise dressing as in Chapter 10, No. 42.

No. 41. Fruit Salad as Dessert.

Quantity for 6 People.

3 oranges, 3 bananas, ½ pineapple,
½ pt. strawberries, ¼ pt. cognac-cherries,
Sugar to taste, 1 pt. whipped cream.

Preparation: Oranges, pine apple, bananas are peeled and sliced. Strawberries are cleaned, the stones taken out of the cherries, all this fruit mixed and whipped cream poured on in a glass dish. The whipped cream may be omitted. If you like you may mix ½ cup of Sherry wine in with it.



14. Abtheilung:
Das Ei.

Alle Angaben der Zubereitung der Eier.

Das Ei ist ein werthvolles Nahrungsmittel und in der Küche unentbehrlich. Viele Speisen können ohne Eier nicht zubereitet werden.

Man kann das Ei probiren, ob es frisch oder älter oder gar schlecht ist, indem man ein Gefäß mit ½ Pint Wasser, worin ein Eßlöffel Salz aufgelöst ist, frische Eier sinken läßt; alte Eier schwimmen obenauf.

Um Eier für den Winter aufzubewahren, thut man ganz frische Eier in feines Salz stecken, und zwar so, daß ein Ei nicht an dem andern liegt und ganz mit Salz bedeckt ist. Es muß ein Steintopf dazu benutzt werden, welchen man zubindet.

No. 1. Weiches Ei.

Zuthaten für 6 Personen.

12 Eier, 3 Quart Wasser.

Zubereitung: Die Eier werden gewaschen, damit die Schale schön weiß aussieht, vorsichtig mit einem Löffel in 3 Quart kochendes Wasser gethan und 3 Minuten kochen lassen; vom Feuer genommen und eine Minute stehen lassen.

No. 2. Hartes Ei.

Zuthaten für 6 Personen.

12 Eier, 3 Quart Wasser.

Zubereitung: Die Eier werden sauber gewaschen, mit einem Löffel in das kochende Wasser gethan und 20 Minuten kochen lassen. Diese hartgekochten Eier sind leicht zu verdauen.

No. 3. Gekochtes Ei als Garnitur.

Zuthaten für 6 Personen.

4—5 Eier, 2 Quart Wasser.

Zubereitung: Die Eier werden 20 Minuten in 2 Quart kochendem Wasser gekocht, dann die Schalen davon entfernt, nach Belieben in Scheiben oder in vier Theile getheilt und als Garnitur von Spinat und Ragout verwendet.

No. 4. Gebratenes Ei oder Ochsenauge.

Zuthaten für 6 Personen.

12 Eier, 1 Eßlöffel Butter,
Salz und Pfeffer.

Fourteenth Chapter:
EGGS.

The preparation of eggs. Eggs are a valuable food and indispensable in the kitchen. Some dishes cannot be prepared without eggs.

Eggs can be tested as to their freshness in a basin with ½ pt. of water mixed with a tablespoonful of salt. Fresh eggs sink to the bottom, others float on top.

To preserve eggs for the winter, put them into salt, so that they do not touch and are covered well. Use a stone jar for this purpose and cover it.

No. 1. Soft Boiled Eggs.

Quantity for 6 People.

12 eggs, 3 qts. of water,

Preparation: The eggs are washed well, then carefully put into boiling water with a spoon and cooked 3 minutes. Take from the stove and let stand 1 more minute.

No. 2. Hard Boiled Eggs.

Quantity for 6 People.

12 eggs, 3 qts. of water.

Preparation: The eggs are washed well and carefully put into boiling water to boil 20 minutes. These hard boiled eggs are easily digested.

No. 3. Hard Boiled Eggs for Garnishing.

Quantity for 6 People.

4—5 eggs, 2 qts. of water.

Preparation: The eggs are boiled 20 minutes in 2 qts. of boiling water, then shelled and either sliced or quartered and used for garnishing spinage and ragout.

No. 4. Fried Eggs.

Quantity for 6 People.

12 eggs, 1 tablespoonful of butter, salt and pepper.

Zubereitung: Die Butter wird in einer sehr sauberen Pfanne erhitzt, jedes Ei vorsichtig in die Pfanne geschlagen und ein paar Minuten braten lassen, damit das Eiweiß um's Gelbe herum weiß ist; mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreuen, dann vorsichtig mit einer dünnen Blechschaufel auf die Platte setzen und mit Petersilie garnieren.

Preparation: The butter is heated in a clean spider and each egg carefully put in and fried until the white around the yolk has became opaque or firm. Sprinkle with salt and pepper and take out with a cake turner, place on platter and garnish with parsley.

No. 5. Verlorenes Ei.

Zuthaten für 6 Personen.

12 Eier, 1½ Quart Wasser,
Salz nach Geschmack,
1 Theelöffel Essig,
6 Scheiben geröstetes Weißbrot.

Zubereitung: Das Wasser wird etwas gesalzen, der Essig dazu gethan und kochen lassen; jedes Ei einzeln in einer Kelle aufschlagen und es so in das kochende Wasser halten. Hat sich eine starre geronnene Eiweißschicht um das Gelbe gebildet, so thut man vorsichtig das Ei auf einen Schaumlöffel gleiten lassen, damit das Wasser abläuft. Dann legt man das Ei auf das geröstete warme Weißbrod, welches man mit Butter bestreichen kann, und stellt es in den Ofen, bis jedes Ei so zubereitet ist.

No. 5. Poached Eggs.

Quantity for 6 People.

12 eggs, 1½ qts. of water, salt to taste,
1 teaspoonful of vinegar, 6 slices of toast.

Preparation: Add salt and vinegar to the water, boil it and put each egg in on a ladle, hold it there until the white has become firm, then put it on a skimmer to let the water drip off, place it on the warm buttered toast and put into oven until all eggs are poached.

No. 6. Gebackenes Ei in Tomatensauce.

Zuthaten für 6 Personen.

10—12 Eier,
1 Tasse feines Oel.

Tomatensauce:

6 sehr reife Tomaten,
¼ Pfd. rohen Schinken,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
1 Theelöffel Zucker,
1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl,
¼ mittelgroße Zwiebel.

Zubereitung: Die Tomaten werden in Scheiben, der Schinken in kleine Stücke geschnitten; die Butter wird geschmolzen, die Zwiebeln in kleine Stücke geschnitten, zu der Butter gethan und etwas dämpfen lassen, den geschnittenen Schinken ebenfalls dazu und 10 Minuten alles zusammen dämpfen lassen; Mehl dazurühren, das Pint Wasser dazugießen, Tomaten, Salz, Pfeffer und Zucker auch dazu und die Sauce eine halbe Stunde kochen lassen und dann durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce muß schön seimig sein. Das feine Salatöl wird sehr heiß gemacht, jedes Ei mit Salz und Pfeffer bestreut und einzeln in das heiße Oel geschlagen. Man stellt den Topf etwas schräg, damit das Oel das Ei bedeckt. Ist das Eiweiß um das Eigelb fest, so wird das Ei vorsichtig aus dem Oel genommen und in die heiße Tomatensauce gesetzt; die Platte stellt man heiß.

No. 6. Fried Eggs in Tomato Sauce.

Quantity for 6 People.

10—12 eggs, 1 cup of fine oil,

Tomato Sauce or Dressing.

6 very ripe tomatoes, ¼ lb. of raw ham,
Salt to taste, 1 pinch of pepper,
1 teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of flour, ¼ medium sized onion.

Preparation: The tomatoes are sliced and the ham cut into small pieces. Melt the butter, stew the sliced onion and ham in it for 10 minutes, then stir in the flour, 1 pt. of water, tomatoes, salt, pepper and sugar and cook ½ hour, then strain thru a fine sieve. Sprinkle each egg with salt and pepper and fry in the salad oil, which should be very hot. Tip the pan or dish a little so the oil covers the egg. When the white of egg is firm take it out and put it into the hot tomato dressing which is set where it remains hot.

No. 7. Soolei.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier, ½ Pfd. Salz, 2 Quart Wasser

Zubereitung: Die Eier werden in kochendes Wasser gethan und fünf Minuten gekocht; wenn die Eier hart sein sollen, kocht man sie 15 Minuten. Die Spitzen der Eierschalen werden eingedrückt. Die Eier legt man in 2 Quart Wasser, welches mit Salz vermischt ist.

No. 8. Sooleier in Rahmsauce.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier, ¼ Pfd. Salz,
2 Quart Wasser, 2 Eßlöffel Butter,
1½ Eßlöffel Mehl, 1 Pint Sahne,
Saft einer halben Citrone oder 2 Eßlöffel Essig,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Eier werden 15 Minuten gekocht, die Eierschalen dann eingeknickt und die Eier 4 Stunden in das scharfe Salzwasser gelegt. Die Butter wird geschmolzen, Mehl dazu, mit der Sahne auffüllen, Citronensaft, Salz und Pfeffer auch dazuthun. Die Sauce unter Rühren aufkochen lassen. Die Eier abschälen, in vier Theile schneiden und in der Sauce heiß werden lassen und heiß servieren.

No. 9. Rührei.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Eier, ¼ Tasse Milch,
½ Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Eier werden von der Schale befreit, Milch und Salz dazu gethan und 5 Minuten gut geschlagen. Die Butter wird in einer Pfanne heiß gemacht, aber nicht braun werden lassen, die Eier zugegossen und unter langsamem Hin- und Herschieben die Eier dick werden lassen; auf einer heißen Platte anrichten.

No. 10. Rührei-Pfannkuchen.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Eier, ¼ Theelöffel Salz,
1 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Eier werden von der Schale befreit, Salz hinzu gethan und 5 Minuten geschlagen. Die Butter heiß werden lassen in einer breiten Pfanne, Eier zugießen und bei langsamer Hitze dick werden lassen, indem man sie mit einem Messer von Zeit zu Zeit ein wenig lüftet; sehr vorsichtig auf einer heißen Platte servieren.

No. 7. Sool Eggs.

Quantity for 6 People.

6 eggs, ½ lb. of salt, 2 qts. of water.

Preparation: The eggs are boiled five minutes in boiling water. If you wish them hard cook them 15 minutes, then crush the points of the egg shells and put the eggs into 2 qts. of salt water.

No. 8. Sool Eggs in Cream Sauce.

Quantity for 6 People.

6 eggs, ¼ lb. of salt, 2 qts. of water,
2 tablespoonfuls of butter,
1½ tablespoonfuls of flour, 1 pt. cream,
Juice from ½ lemon, or
2 tablespoonfuls of vinegar,
Salt to taste, 1 pinch of pepper.

Preparation: The eggs are boiled 15 minutes, the shells crushed and the eggs placed into strong salt water for 4 hours. The butter is heated, flour stirred in, cream, lemon juice, salt and pepper added and this cooked while stirring continually.

Shell the eggs, quarter them, heat them in the gravy and serye very hot.

No. 9. Scrambled Eggs.

Quantity for 6 People.

10 eggs, ¼ cup of milk, ½ teaspoonful of salt,
1 tablespoonful of butter.

Preparation: Beat the eggs well into milk and salt for 5 minutes. Heat the butter in a pan, pour in the mixture of egg and milk and slowly stirring them, let them get firm, then serve on a hot platter.

No. 10. Scrambled Egg Pancake.

Quantity for 6 People.

10 eggs, ¼ teaspoonful of salt, 1 tablespoonful of butter.

Preparation: Beat the eggs in a dish 5 minutes, adding salt. Heat the butter in a broad pan or spider, pour in the eggs and let them get firm over a slow fire. Lift with a knife once or twice and carefully slip on a hot platter to serve.

No. 11. Rührei auf englische Art.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Eier,
3 Eßlöffel feingehackte Champignons,
¼ Tasse Sahne,
Salz,
1 Prise weißen Pfeffer,
1 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Eier werden von der Schale befreit, mit der Sahne, Salz und Pfeffer 5 Minuten geschlagen, Champignons dazu gethan. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Eier dazu und unter Hin- und Herschieben dick werden lassen; auf heißer Platte servieren.

No. 12. Rührei mit Bückling.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Bücklinge,
6 Eier,
1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Die Bücklinge werden abgeschält und die Gräten davon entfernt. Die Butter in einer weiten Pfanne heiß werden lassen, den Bückling ein wenig dünsten, Eier mit Salz und Pfeffer gut schlagen, über die Bücklinge gießen und vorsichtig dick werden lassen; auf heißer Platte anrichten.

No. 13. Rührei mit Schnittlauch.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Eier,
2 Eßlöffel Schnittlauch,
¼ Tasse Milch,
¼ Theelöffel Salz,
1 Prise weißen Pfeffer.

Zubereitung: Dieselbe ist genau so wie „Rührei" No. 9. Man bestreut es mit dem Schnittlauch oder thut den Schnittlauch währen dem Backen dazwischen.

No. 14. Gefüllte Eier.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier,
1 Eßlöffel Butter,
½ Theelöffel feingehackte Petersilie,
1 Theelöffel feingehackte Kapern,
¼ Theelöffel Salz,
1 Theelöffel Senf,
1 Prise Pfeffer und Zucker,
1 Theelöffel Citronensaft.

No. 11. Scrambled Eggs, English Style.

Quantity for 6 People.

10 eggs, 3 tablespoonfuls of fine chopped champignons,
¼ cup of cream, salt, 1 pinch of white pepper,
1 tablespoonful of butter.

Preparation: The eggs are beaten 5 minutes with cream, salt, pepper, then champignons added. The butter is heated in a pan, the eggs poured in and stirring gently, let them get firm, then serve on a hot platter.

No. 12. Scrambled Eggs with Red Herring.

Quantity for 6 People.

3 red herrings, 6 eggs, 1 pinch of salt,
1 pinch of pepper,
2 tablespoonfuls of butter.

Preparation: The herrings are skinned and the bones removed from them, then stewed in the hot butter. Eggs, salt and pepper are well beaten and poured over the fish. Let the eggs get firm and serve on a hot platter.

No. 13. Scrambled Eggs with Chives.

Quantity for 6 People.

10 eggs, 2 tablespoonfuls of chives, ¼ cup of milk,
¼ teaspoonful salt, 1 pinch of white pepper,

Preparation: The preparation is the same as No. 9. The chives are strewn on or mixed in while baking.

No. 14. Stuffed Eggs, (Deviled Eggs).

Quantity for 6 People.

6 eggs, 1 tablespoonful of butter,
½ teaspoonful fine chopped parsley, 1 teaspoonful chopped capers,
¼ teaspoonful of salt, 1 teaspoonful of mustard,
1 pinch of pepper, 1 of sugar, 1 teaspoonful of lemon juice.

Zubereitung: Die Eier werden 15 Minuten gekocht, abgekühlt, geschält und in die Hälfte geschnitten. Das Gelbe herausgenommen und fein verrührt, die Butter, Petersilie, Kapern, Salz, Pfeffer, Zucker, Citronensaft und Senf dazu gerührt und die ausgehöhlten Eier damit gefüllt. Mit Sardellen garniert und die Eier auf eine Platte, welche mit Salatblättern belegt ist, gesetzt.

Preparation: The eggs are cooked 15 minutes, cooled, peeled, cut into halves, the yolk taken out and mixed well with butter, parsley, capers, salt, pepper, sugar, lemon juice and mustard and put back into the eggs. Place lettuce leaves on a platter, garnish with sardelles and put the stuffed eggs on.

No. 15. Gefüllte Eier auf andere Art.

Zuthaten für 6 Personen.

- 8 Eier, ⅛ Pfd. Kaviar,
- 12 Krebsschwänze,
- 2 Eßlöffel Oel,
- 1 Eßlöffel Citronensaft,
- ¼ Theelöffel Salz,
- 1 Prise Pfeffer,
- 2 Eßlöffel Sahne oder Bouillon,
- 1½ Blatt weiße Gelatine.

Zubereitung: Die Eier werden 15 Minuten gekocht, abgekühlt, die Spitzen vorsichtig abgeschnitten und mit einem kleinen Löffel der Inhalt des Eis herausgenommen, aber sehr vorsichtig, damit die Schale nicht beschädigt wird. Das Weiße wird in feine Stückchen gehackt, das Gelbe fein gerührt, das Oel tropfenweiße dazu gethan und Citronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Sahne dazu gerührt. Die Gelatine wird in einem Eßlöffel warmen Wassers aufgelöst, durch ein Sieb gegossen und dazu gethan und die Krebsschwänze in feine Stückchen geschnitten. Den Kaviar schüttet man auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber und läßt es gut abtropfen. Die ausgehöhlten Eier werden wie folgt gefüllt: Zuerst ein wenig Sauce, darauf die geschnittenen Krebsschwänze und gehacktes Eiweiß, dann wieder etwas Sauce darauf, dann Kaviar, dann wieder gehacktes Eiweiß, auf diesen die übrige Sauce und so füllen, b's das Ei gefüllt ist; die abgeschnittene Spitze darauf setzen. Die Eier in kleingeschlagenes Eis thun, indem man sie in Salz drückt. Man kann die Eier auch einen Tag früher zubereiten, dann ist kein Eis nöthig. Man garniert sie mit Salat.

No. 15. Another Form of Stuffed Eggs.

Quantity for 6 People.

- 8 eggs, ⅛ lb. of caviar, 12 crab tails,
- 2 tablespoonfuls of oil,
- 1 tablespoonful of lemon juice, ¼ teaspoonful of salt,
- 1 pinch of pepper, 2 tablespoonfuls of cream or bouillon,
- 1½ layers of white gelatine.

Preparation: The eggs are cooked 15 minutes, cooled, the top carefully cut off and the inside carefully scooped out with a small spoon, so the shell is not destroyed or broken. The white of egg is chopped fine, the yolk stirred with oil, which is put in by drops, mixed with lemon juice, salt, pepper, sugar, cream. The gelatine is dissolved in a tablespoonful of warm water, strained and also stirred in with the yolk mixture. The crab tails are cut into small pieces. The caviar is poured into a sieve and cold water poured on plentifully, then drained off. Now fill each egg with a little dressing, then crab meat, then chopped white of egg, repeat this until the egg is filled. Replace the tip of the egg and put the eggs on ice or prepare them the day before serving, then no ice is needed. Garnish with lettuce.



15. Abtheilung:

Omelette, Pfannkuchen, Waffeln, Nudeln und Pie.

Alle Angaben der Zubereitung von Omeletten, Pfannkuchen, Waffeln und Nudeln, als Süßspeise und kleine Zwischengerichte. Die Zubereitung. Der Pie.

No. 1. Omelette als Frühstück.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Eier,
4 Eßlöffel Sahne oder Milch,
¼ Theelöffel Salz,
1 Eßlöffel Butter,
1½ Theelöffel Mehl.

Zubereitung: Das Eigelb von den 10 Eiern wird mit der Sahne, Mehl und Salz drei Minuten gut geschlagen. Das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, dazu gethan und leicht gerührt. Eine weite runde Pfanne wird heiß gemacht, Butter darin geschmolzen, der Eierteig hinzu gethan und eine Minute auf dem Ofen backen lassen, dann noch fünf Minuten in den heißen Backofen stellen. Es muß schön gelb sein, das Omelette nicht wenden; auf einer heißen Platte anrichten und gleich servieren.

No. 2. Süße Omelette als Dessert.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Eier,
3 Eßlöffel Sahne oder Milch,
¼ Theelöffel Salz,
1 Theelöffel Mehl,
1 Eßlöffel Butter,
½ Glas Gelee oder eingemachte Frucht,
Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Ist genau dieselbe wie No. 1 (siehe Omelette), auch das Backen; wenn das Omelette gar ist, so streicht man auf die Hälfte des Omelettes Gelee oder Frucht und schlägt die andere Hälfte darüber, bestreut es mit Zucker und serviert es gleich.

Fifteenth Chapter:

Omelets, Pancakes, Waffles, Noodles, and Pie.

The various preparations of omelets, pancakes, waffles, noodles, as sweet pastry and small side-dishes. Pies.

No. 1. Omelet for Breakfast.

Quantity for 6 People.

10 eggs, 4 tablespoonfuls of cream or milk, ¼ teaspoonful salt,
1 tablespoonful butter, 1½ teaspoonful of flour.

Preparation: The yolks of 10 eggs are beaten 3 minutes with cream, flour, salt. The beaten whites are stirred in lightly. A large round spider is heated, the butter melted in it, the egg batter poured in and baked 1 minute on the stove, then put into the oven for 5 minutes. The omelet must be a nice yellow color, do not turn it over. Serve on a hot platter.

No. 2. Sweet Omelet as Dessert.

Quantity for 6 People.

8 eggs, 3 tablespoonfuls of milk or cream,
¼ teaspoonful of salt, 1 teaspoonful of flour,
1 tablespoonful of butter, ½ glass jelly or preserves,
Sugar to strew over.

Preparation: The preparation is the same as under No. 1, also the baking. When the omelet is done, put jelly or preserves on one half of it and turn the other half over to cover it. Strew sugar over and serve at once.

No. 3. Spargel-Omelette.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Eier,
3 Eßlöffel Sahne oder Milch,
¼ Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Mehl,
1 Pfd. eingemachten Spargel oder abgekochten frischen Spargel,
1 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Ist genau dieselbe wie No. 1 (siehe „Omelette"). Der Omeletteteig wird mit 1 Pfund 1½ Zoll langen Spargelstückchen vermischt und ebenfalls nach No. 1 gebacken; gleich zu servieren.

No. 4. Erbsen-Omelette.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Eier, 3 Eßlöffel Sahne oder Milch,
¼ Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Mehl,
½ Pint Kanne feine Erbsen,
1 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Von den Erbsen das Wasser gut abtropfen lassen. Die 8 Eigelb, Sahne, Mehl und Salz drei Minuten gut geschlagen. Erbsen dazu thun. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls dazu thun. Nach No. 1 (siehe „Omelette") backen; gleich zu servieren.

No. 5. Omelette mit Parmesankäse oder Austern.

Zuthaten für 6 Personen.

10 Eier,
4 Eßlöffel Sahne oder Milch,
¼ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer,
2 Eßlöffel Parmesankäse,
⅛ Pfd. Butter, 1 Tasse Bratensauce.

Zubereitung: Eier, Sahne, Salz, Pfeffer werden fünf Minuten geschlagen. ⅛ Pfd. Butter wird geschmolzen und dazu gerührt; eine weite Pfanne mit ein wenig Butter ausgestrichen, heiß werden lassen, den Omelettenteig in die heiße Pfanne gießen, schüttelt die Pfanne hin und her, läßt den Eierteig dick werden und läßt das Omelette vorsichtig auf eine heiße Platte gleiten. Bestreut es mit dem Parmesankäse und rollt es zusammen, gießt eine Tasse heiße Bratensauce darüber und serviert es gleich. Auch kann man gedämpfte Austern in die Omeletten rollen.

No. 6. Gefülltes Fleisch oder Champignons-Omelette.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Eier, ¼ Tasse Sahne,
1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. frische Butter,
1 Portion Champignonspuree oder eine Portion Kalbfleischhasche,
1 Eßlöffel Parmesankäse.

No. 3. Asparagus Omelet.

Quantity for 6 People.

8 eggs, 3 tablespoonfuls of cream or milk,
¼ teaspoonful of salt, 1 of flour,
1 lb. canned asparagus or cooked fresh ones,
1 tablespoonful of butter.

The preparation is the same as No. 1. The asparagus pieces are mixed into the batter and baked the same as No. 1. Serve at once.

No. 4. Pea Omelet.

Quantity for 6 People.

8 eggs, 3 tablespoonfuls of cream or milk,
¼ teaspoonfuls of salt, 1 teaspoonful of flour,
½ pt. can of fine peas, 1 tablespoonful of butter.

Preparation: The water is drained from the peas. Beat the yolks, cream, flour and salt 3 minutes and stir in the peas and the beaten whites of eggs. Bake as given under No. 1 and serve at once.

No. 5. Omelet with Parmesan Cheese or Oysters.

Quantity for 6 People.

10 eggs, 4 tablespoonfuls of cream or milk,
¼ teaspoonful of salt, 1 pinch of pepper,
2 tablespoonfuls of Parmesan cheese,
⅛ lb. of butter, 1 cup of roast gravy.

Preparation: Eggs, cream, salt, pepper are beaten 5 minutes and the melted butter stirred in. A broad spider is heated with a little butter, the omelet batter poured in, the pan shaken to and fro until the batter is baked. Then slip the omelet carefully on a hot platter, strew with cheese, roll it up, pour a little gravy over and serve at once. Stewed oysters may be rolled in the omelets.

No. 6. Omelets with Meat or Champignons.

Quantity for 6 People.

8 eggs, ¼ cup of cream, 1 teaspoonful of salt,
1 pinch of pepper, ⅛ lb. of fresh butter,
1 portion of champignon puree or
1 portion of veal hash, 1 tablespoonful of Parmesan cheese.

Zubereitung: Die Zubereitung und das Backen ist genau so wie in No 5 (siehe „Omelette mit Parmesankäse"). Ist das Omelette gebacken, bestreicht man es dick mit Champignonspuree, (siehe Abtheilung No. 11, „Gemüse" No. 62, Zubereitung des Champignonspuree), rollt das bestrichene Omelette zusammen, läßt es auf eine heiße Platte gleiten, bestreut es mit Parmesankäse und gleich servieren.

Besondere Bemerkung: Eine Tasse heiße Bratensauce darüber gießen.

No. 7. Schlagsahnen-Omelette.

Zuthaten für 6 Personen.

6 ganz frische Eier,
1 Pint Schlagsahne,
½ Tasse Mehl,
¼ Theelöffel Salz,
Knapp ¼ Tasse frische Butter.

Zubereitung: Eigelb, Mehl und Salz werden gut verrührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, dazu rühren, auch die Schlagsahne. Die Butter wird in einer weiten Pfanne geschmolzen. Den Omeletteteig in die Pfanne gießen, in einem nicht zu heißen Ofen backen, muß goldgelb sein, was 10 Minuten Zeit beansprucht.

Besondere Bemerkung: Man kann das Omelette mit Parmesankäse bestreuen.

No. 8. Schlagsahnen-Omelette als Süßspeise.

Zubereitung: Man füllt das Schlagsahnen-Omelette No. 7 mit Gelee oder eingemachter Frucht und serviert eine Fruchtsauce dazu.

No. 9. Gefülltes Schlagsahnen-Omelette mit Schaumbezug.

Zuthaten für 6 Personen.

6 frische Eier, 1 Pint Schlagsahne,
½ Tasse Mehl,
¼ Theelöffel Salz,
¼ Pfd. Zucker, ¼ Tasse Butter,
1 Tasse Erdbeer- oder Pflaumen-Marmelade.

Zum Guß:

6 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker,
Früchte zum Garnieren.

Zubereitung: Eigelb, Mehl, Salz und Zucker werden gut gerührt. Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und dazu gerührt. Die dicke Schlagsahne leicht darunter gemischt. Die Butter wird in einer weiten Pfanne zerschmolzen, der Omeletteteig dazu gethan und in nicht zu heißem Ofen 10 bis 12 Minuten zu goldgelber Farbe gebacken

Preparation: Preparation and baking are the same as given under No. 5, Omelet With Cheese When the omelet is done cover it well with champignon puree, see Chapter 11, No. 62, roll up the omelet, strew it with cheese and serve at once.

Remarks: Pour on a cup of gravy.

No. 7. Omelet with Whipped Cream.

Quantity for 6 People.

6 fresh eggs, 1 pt. of whipped cream,
½ cup of flour, ¼ teaspoonful of salt,
Scant ¼ cup of fresh butter.

Preparation: Yolks of eggs, flour, salt are mixed well with the beaten whites of eggs and the cream. Melt the butter in a broad spider, pour in the omelet batter and bake in medium hot oven 10 minutes until golden yellow.

Remarks: The omelet may be strewn with Parmesan cheese.

No. 8. Sweet Omelet with Whipped Cream.

Prepare the Omelet No. 7 and fill it with jelly or preserves and a fruit sauce.

No. 9. Whipped Cream Omelet with Frosting.

Quantity for 6 People.

6 fresh eggs, 1 pt. whipped cream, ½ cup of flour,
¼ teaspoonful of salt, ¼ lb. of sugar,
¼ cup of butter,
1 cup of strawberry or plum marmalade.

Frosting.

6 whites of eggs, ½ lb. of sugar, fruit for garnishing.

Preparation: Yolks of eggs, flour, salt and sugar are well mixed. Add the beaten whites of eggs and the whipped cream. Then the butter is heated in a broad spider, the omelet batter poured in and baked 10 to 12 minutes in medium

und mit der Pflaumen-, Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade bestrichen. Die 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, ½ Pfd. Zucker dazu gerührt, in eine Düte das steife gezuckerte Eiweiß gethan, schneidet die Spitze der Düte ab, schließt sie oben vorsichtig und drückt den leeren Raum zusammen, damit der Schnee durch die abgeschnittene Spitze fällt. Bedeckt das mit Marmelade bestrichene Omelette mit sauberen Figuren des gezuckerten Eiweiß-Schnees und stellt es noch ¼ Stunde in den warmen Ofen, daß der Guß eine leichte hellgelbe Farbe annimmt. Nach Fertigsein sehr vorsichtig auf einer warmen Platte anrichten und mit gezuckerten Früchten garnieren. Gleich servieren.

Besondere Bemerkung: Der Guß muß schon zubereitet sein, so bald das Omelette aus dem Ofen kommt, mit der Fruchtmarmelade bestreichen und die Eiweißschneefiguren darauf, gleich wieder in den Ofen und fertig backen.

hot oven. When done cover it with plum, prune, strawberry or apricot marmalade.

Beat the 6 whites of eggs to a stiff froth, add the ½ pound of sugar while stirring, then put into a cornucopia from which the point has been cut off. Now press the frosting thru the opening and make the figures on the omelet, put it into the oven for 15 minutes so the frosting gets a light yellow color. When done, serve on a warm platter and garnish with sugared fruit. Serve at once.

Remarks: The frosting must be ready when the omelet is taken out of the oven the first time. Cover it with fruit marmalade and the figures or designs of frosting and finish baking it in oven.

No. 10. Pfannkuchen.

Zuthaten für 6 Personen.

- 4 Eier,
- ½ Pint Milch,
- 1 Tasse Mehl,
- 1¼ Theelöffel Backpulver,
- ¼ Theelöffel Salz,
- Butter oder Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Eigelb, Milch, Mehl und Salz gut verrührt. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, darunter mischen, dann das Backpulver. Butter oder wenig Schmalz in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen, 2 Eßlöffel Teig hinzuthun und unter Wenden zu goldgelber Farbe backen lassen.

Besondere Bemerkung: Hat man eine große Pfanne, so kann man 2 bis 3 Pfannkuchen auf einmal backen.

No. 10. Pancakes.

Quantity for 6 People.

- 4 eggs, ½ pt. of milk, 1 cup of flour,
- 1¼ teaspoonfuls baking powder,
- ¼ teaspoonful of salt, butter or lard for baking.

Preparation: Yolks of eggs, milk, flour and salt are well mixed with beaten whites of eggs and lastly the baking powder. Heat the butter in a small pan or spider, put in 2 tablespoonfuls of batter and bake it to a nice color. When baked on one side, turn the pancakes and bake on the other side.

Remarks: If you use a large spider, put in 2 to 3 pancakes and bake them at once.

Kartoffelpfannkuchen.

Siehe nach Abtheilung No. 11, Kartoffeln, No. 17, Kartoffelpfannkuchen.

Potato Pancakes.

For preparation see No. 17, Chapter 11, Potato Pancakes.

No. 11. Gefüllte Pfannkuchen.

Zuthaten für 6 Personen.

- 6 Eier, ½ Pint Milch, ½ Tasse Mehl,
- ¼ Theelöffel Salz,
- 1 Eßlöffel Zucker,
- Butter zum Backen,
- Gelee oder Obstmarmelade zum Füllen,
- Zucker und Zimmet zum Bestreuen.

No. 11. Stuffed Pancakes.

Quantity for 6 People.

- 6 eggs, ½ pt. of milk, ½ cup of flour,
- ¼ teaspoonful of salt,
- 1 tablespoonful of sugar, butter for baking,
- Jelly or fruit marmalade for stuffing,
- Sugar and cinnamon to strew on.

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit Milch, Mehl, Zucker und Salz 5 Minuten gerührt. Eine weite Pfanne heiß werden lassen, einen Eßlöffel Butter hineinthun, 4—5 Eßlöffel von dem Pfannkuchenteig in die heiße Butter thun und dünn streichen, unter Wenden goldgelb backen, mit Gelee oder Marmelade bestreichen, den Pfannkuchen rollen, auf eine Platte legen, mit Zucker und Zimmet bestreuen und heiß servieren. Diese Masse wird 6 Pfannkuchen geben. Die Pfannkuchen müssen sehr dünn gebacken werden.

No. 12. Waffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Quart Mehl, 3 Eier,
1¼ Tasse Milch,
4 Eßlöffel geschmolzene Butter,
¼ Theelöffel Salz,
1 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Das Mehl, Eigelb, Milch, Butter und Salz glatt verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dazu auch das Backpulver. Ein Waffeleisen mit Schmalz bestreichen, 2 bis 3 Eßlöffel Waffelteig hineinthun, unter Wenden schön hellbraun backen und heiß servieren.

No. 13. Waffeln auf andere Art.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Eier, 2 Tassen saure Milch,
2 Eßlöffel sauere Sahne,
2½ Tasse Mehl, ½ Theelöffel Soda,
Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Die 4 Eigelb, Milch, Sahne und Mehl werden glatt gerührt, Soda in einem Eßlöffel Milch auflösen, dazu auch den steifen Schnee der Eiweiß. Nach No. 12, siehe Waffeln, backen.

No. 14. Sandkuchen-Waffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Butter, 4 Eier, ½ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. feines Mehl,
¼ Pfd. Kornstärke,
¼ Eßlöffel geriebene Citronenschale,
Schmalz zum Backen,
Vanillezucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter wird gewaschen, damit die Butter nicht mehr salzig ist, dann zu Sahne gerührt. Die Eier, Zucker, Mehl und Citrone dazu gerührt und im Waffeleisen gebacken, indem man je auf jede Hälfte des Waffeleisens einen halben Theelöffel Schmalz streicht, heiß werden läßt und 3 Eßlöffel Teig darauf thut, schließt das Eisen und unter Wenden des Eisens 8 Minuten die Waffeln zu schöner Farbe backen und mit Vanillezucker bestreuen.

Preparation: The eggs are beaten 5 minutes with milk, flour, sugar and salt Heat a large spider and put in the butter, then 4 to 5 tablespoonfuls of pancake batter and bake golden yellow on both sides. Put on the jelly or marmalade, roll up the pancake, place it on a platter and strew sugar and cinnamon over. The portion prepared will make 6 pancakes. They must be baked very thin.

No. 12. Waffles.

Quantity for 6 People.

½ qt. of flour, 3 eggs, 1¼ cup of milk,
4 tablespoonfuls of melted butter, ¼ teaspoonful of baking powder.

Preparation: Flour, yolks of eggs, milk, butter and salt are stirred well with beaten whites of eggs and baking powder.

Lard a waffle iron, put in 2 to 3 tablespoonfuls of batter and bake the waffles to a nice brown color, turning it to bake on both sides.

No. 13. Another Form of Waffles.

Quantity for 6 People.

4 eggs, 2 cups of sour milk, 2 tablespoonfuls of sour cream,
2½ cups of flour, ½ teaspoonful of soda,
Lard for baking.

Preparation: The 4 yolks of eggs, milk, cream, flour, are mixed well and stirred in the soda dissolved in 1 tablespoonful of milk, add the beaten whites of eggs and bake according to No. 12.

No. 14. Sand-Cake Waffles.

Quantity for 6 People.

½ lb. of butter, 4 eggs, ½ lb. of sugar,
¼ lb. of fine flour,
¼ lb. of corn starch, ¼ tablespoonful of grated lemon peel,
Lard for baking, vanilla sugar to strew on.

Preparation: The butter is washed so it does not contain any salt, then creamed. Add the eggs, sugar, flour, lemon and bake the batter in a waffle iron. Put ½ teaspoonful of lard on each half of the iron, then put in three tablespoonfuls of batter, close the iron and bake 8 minutes, turning it to bake on both sides.

No. 15. Hefenwaffeln.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Butter, 4 Eier,
¼ Tasse Zucker,
Abgeriebene Schale einer halben Citrone,
1 Prise geriebene Muskatnuß,
¾ Pint Sahne oder Milch,
Für 1—2 Cents Hefe,
½ Pfd. Mehl, Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier dazu, auch Zucker, Citronenschale und Muskatnuß. Dieses alles langsam nach und nach dazu rühren. Die Hefe in der Sahne, welche etwas warm gemacht wird, aufgelöst, zu der Masse gerührt und zuletzt mit dem Mehl den Teig dick gemacht; man läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Das Waffeleisen mit Schmalz oder Speck bestreichen, läßt es heiß werden und streicht 3 Eßlöffel Teig darauf, klappt das Eisen zu und bäckt die Waffeln, das Eisen öfters umdrehend, zu hellbrauner Farbe. Man muß die Waffeln schnell hintereinander backen und frisch servieren, da sie bald weich und zähe werden. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

No. 15. Yeast Waffles.

Quantity for 6 People.

½ lb. of butter, 4 eggs, ¼ cup of sugar,
½ grated lemon peel, 1 pinch of nutmeg, ¾ pt. of milk or cream.
1—2 cents worth of yeast, ½ lb. of flour, lard for baking.

Preparation: Cream the butter, stir in eggs, sugar, lemon peel, nutmeg. The yeast is dissolved in the cream which has been warmed, stirred into the mass, then flour added to make a stiff batter. Set to rise in a warm place. Lard the waffle iron, put in 3 tablespoonfuls of batter, close the iron and bake the waffles light brown, turning the iron to bake on both sides. Waffles must be baked and served quickly, because they are apt to get tough. When serving strew sugar on.

No. 16. Citronen-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. recht kalte frische Butter,
1½ Tassen Mehl,
½ Glas sehr kaltes Wasser.

Zur Füllung:

1 große Tasse Zucker,
2 Eßlöffel Mehl,
Den Saft einer großen Citrone,
Die Schale einer kleinen Citrone,
1 große Tasse kochendes Wasser,
2 Eßlöffel kochendes Wasser,
2 Eigelb,
1 Ei,

Zum Guß:

2 Eiweiß,
6 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Die 1½ Tassen Mehl thut man in eine Schüssel, die harte Butter in das Mehl schneiden. Die Butter mit dem Mehl reiben, nicht kneten, das halbe Glas kaltes Wasser dazu gießen, leicht verarbeiten, ausrollen, den Pieteller damit belegen und einen hohen Rand machen. Diesen Pie-Teig nun zu schöner Farbe backen. In der Zeit verfertigt man die Füllung. Zucker mit den zwei Eßlöffeln Mehl mischen, Citronensaft, die geriebene Citronenschale, sowie das heiße Wasser dazu thun und unter Rühren eine Minute kochen lassen, dann abkühlen und mit den zwei Eigelb und dem ganzen Ei vermischen. Diese Füllung auf

No. 16. Lemon Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of fresh, very cold butter, 1½ cups of flour,
½ glass of very cold water.

For the Filling.

1 large cup of sugar, 2 tablespoonfuls of flour,
Juice from one large lemon, 1 small lemon peel, 1 large cup of boiling water,
2 tablespoonfuls of boiling water, 2 yolks of eggs, 1 egg.

For Frosting.

2 whites of eggs, 6 tablespoonfuls of sugar.

Preparation: The 1½ cups of flour are put into a dish, the hard butter cut into it and rubbed, not kneaded, add ½ glass of cold water, work lightly, roll it out and cover a pie tin with the paste, making a high rim. Then bake it in oven and prepare the filling. Mix the sugar with 2 tablespoonfuls of flour, lemon juice, grated lemon rind and hot water and boil 1 minute while stirring, then cool and mix in the 2 yolks and one whole egg. Put this filling into the baked crust and set aside for a few minutes to

den gebackenen Pieteig thun, noch ein paar Minuten hinstellen, damit die Füllung dick wird. Der Guß ist: Die zwei Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, die sechs Eßlöffel Zucker leicht dazurühren. Dieses auf die Füllung und nochmals im Ofen den Guß eine leichte Farbe annehmen lassen.

No. 17. Apfel-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

- ¼ Pfd. Butter,
- 1½ Tassen Mehl,
- ½ Glas Wasser,

Zur Füllung:

- 4 mittelgroße sauere Aepfel,
- ½ Tasse Zucker,

Zum Guß:

- 2 Eier, ½ Tasse Sahne,
- 2 Eßlöffel Zucker,
- ¼ Theelöffel Zimmet.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16, (siehe Citronen-Pie) zubereitet, ausgerollt, auf den Pieteller gelegt, ein Rand gemacht, die Aepfel geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, die Aepfel in 16 Theile getheilt, den rohen Pieteig damit belegt, Zucker darüber streuen und im Ofen backen. Der Guß ist: Die zwei Eigelb werden mit der Sahne, Zucker und Zimmet gut verrührt; Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und leicht dazu mischen. Sind die Aepfel weich, so gießt man den Guß darüber, bäckt ihn zu hellbrauner Farbe. Der Apfel-Pie muß warm serviert werden.

No. 18. Apfel-Pie auf andere Art.

Zuthaten für 6 Personen.

- ⅓ Pfd. kalte Butter,
- 3 Tassen Mehl,
- ¾ Glas kaltes Wasser,

Zur Füllung:

- 4 mittelgroße Aepfel,
- ½ Tasse Zucker,
- ¼ Theelöffel Zimmet,
- ¼ Glas Weißwein.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe „Citronen-Pie") zubereitet. Die gute Hälfte ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt, den Rand gut machen. Die Aepfel schälen, Kernhaus ausschneiden, die Aepfel in 16 Theile getheilt, auf den rohen Pie-Teig schön auslegen; Zucker und Zimmet darüber streuen und mit dem Weißwein beträufeln. Den übrigen Pieteig ausrollen, 4 Schnitte in die Mitte machen und über die Aepfel legen, den Rand ordentlich bereiten und den Apfel-Pie zu hellbrauner Farbe backen.

thicken. The frosting is made by beating the 2 whites of eggs to a stiff froth, stir in the 6 tablespoonfuls of sugar, cover the pie filling with it and put back into the oven and bake a light brown color.

No. 17. Apple Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of butter, 1½ cups of flour, ½ glass of water.

For the Filling.

4 medium sized sour apples, ½ cup of sugar,

For Frosting.

2 eggs, ½ cup of cream, 2 tablespoonfuls of sugar,
¼ teaspoonful of cinnamon.

Preparation: The paste is prepared as given under No. 16. The apples are peeled, cored, sliced, placed into a pie tin lined with paste, sugar strewn on and baked in oven.

The frosting is then made by beating the 2 yolks of eggs with cream, sugar, cinnamon and the beaten whites. When the apples in the pie are soft, pour on the frosting and put back into the oven until the frosting turns a light brown color. Apple pie must be served warm.

No. 18. Another Kind of Apple Pie.

Quantity for 6 People.

⅓ lb. of cold butter, 3 cups of flour,
¾ glass of cold water.

For the Filling.

4 medium sized apples, ½ cup of sugar,
¼ teaspoonful of cinnamon, ¼ glass white wine.

Preparation: The paste is prepared like No. 16. Half of it is rolled out and put into the pie tin. The apples are peeled, cored, sliced, put into the crust which is not yet baked, sugar and cinnamon strewn on, the white wine sprinkled in, the rest of the paste rolled out, 4 slits cut in the center and placed over the apples, fastening the edge well by pressing it down and cutting off the superfluous crust. Bake to a nice brown color.

No. 19. Erdbeer- oder Heidelbeer-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

1/3 Pfd. kalte Butter,
2 1/4 Tassen Mehl,
3/4 Tasse kaltes Wasser,

Zur Füllung:

1—2 Quart Erdbeeren oder Heidelbeeren,
1 Tasse Zucker.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet. Die gute Hälfte ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt, den Rand hoch machen, mit den Erdbeeren belegen und mit Zucker bestreuen. Den übrigen Pieteig ausrollen, in der Mitte ein paar Einschnitte machen, über die Erdbeeren legen, den Rand ordentlich bereiten und den Erdbeeren-Pie in gutem heißem Ofen zu schöner Farbe backen.

No. 19. Strawberry or Huckleberry Pie.

Quantity for 6 People.

1/3 lb. of cold butter, 2 1/4 cups of flour, 3/4 cup of cold water.

For the Filling.

1—2 qts. of berries, 1 cup of sugar.

Prepare the crust as before, (See No. 16, Lemon Pie), roll out half of the crust, fill with berries and sugar, cover as before, (see No. 18), and bake in oven to a nice brown color.

No. 20. Erdbeer-Pie mit Schlagsahne.

Zuthaten für 6 Personen.

1/4 Pfd. Butter, 1 1/2 Tassen Mehl,
1/2 Tasse Wasser,

Zur Füllung:

1—2 Quart Erdbeeren, 1 Tasse Zucker,

Zum Guß:

1 Pint Schlagsahne,
1 Theelöffel Vanille, 2 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet. Der Teig wird ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt, ein hoher Rand gemacht, dann zu hellgelber Farbe gebacken. Die Erdbeeren darauf gethan, mit Zucker bestreut und noch 1/4 Stunde in den Ofen thun, damit die Erdbeeren etwas weich werden und kalt werden lassen. Das eine Pint Schlagsahne mit Zucker und Vanille mischen, über den Pie thun und dann mit einem Messer die Schlagsahne bunt machen oder mit rohen Erdbeeren garnieren.

No. 20. Strawberry Pie with Whipped Cream.

Quantity for 6 People.

1/4 lb. of butter, 1 1/2 cups of flour, 1/2 cup of water.

For the Filling.

1—2 qts. of berries, 1 cup of sugar.

For the Frosting.

1 pt. whipped cream, 1 teaspoonful of vanilla,
2 tablespoonfuls of sugar.

Preparation: The pie crust is prepared and baked as given under No. 16. Then the berries and sugar are put in and put back into oven 15 minutes until berries are cooked, cool off, mix the whipped cream with sugar and vanilla and garnish the pie with it or spread evenly over the top and garnish with raw strawberries.

No. 21. Pfirsich-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

1/3 Pfd. kalte Butter, 2 1/4 Tassen Mehl,
3/4 Tasse kaltes Wasser,
2 Pfd. Pfirsiche, 3/4 Tasse Zucker.

Zubereitung: Der Pieteig wird wie No. 16 (siehe „Citronen-Pie") zubereitet. Die gute Hälfte ausgerollt, auf den Pieteller gelegt und der Rand hoch gemacht. Die Pfirsiche werden geschält, die Steine ausgeschnitten, die Pfirsiche in 8 Theile getheilt, auf den rohen Pieteig gelegt und der Zucker darüber gestreut. Die andere Hälfte ausrollen, über die Pfirsiche legen, den Rand ordentlich bereiten und dann den Pie zu schöner Farbe backen.

No. 21. Peach Pie.

Quantity for 6 People.

1/3 lb. of cold butter, 2 1/4 cups of flour,
3/4 cup of cold water,
2 lbs. of peaches, 3/4 cup of sugar.

Preparation: Prepare the pie crust as in No. 16, but do not bake. Peel the peaches and take out the stones, then slice them, strew sugar over and put into the pie. Cover with the rest of the crust and bake to a nice brown color.

No. 22. Squash-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Butter, 1½ Tassen Mehl,
½ Glas Wasser,

Zur Füllung:

1 Pint Squash, 3 Eier,
1 Theelöffel Vanille,
1 Prise Muskatnuß,
½ Tasse Sahne oder Milch,
½ Eßlöffel Kornstärke.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) vorbereitet, ausgerollt, auf den Pieteller gelegt und ein hoher Rand bereitet. Der Squash wird abgeschält, in Stücke geschnitten und mit Wasser weich gekocht. Ist der Squash weich, so muß das Wasser verkocht sein, durch ein Sieb streichen und mit Eiern, Vanille, Muskatnuß, Sahne und Kornstärke vermischen, auf den rohen Pieteig thun und ¾ Stunde den Pie backen.

No. 22. Squash Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of butter, 1½ cups of flour, ½ glass of water.

For the Filling.

1 pt. of squash, 3 eggs, 1 teaspoonful of vanilla,
1 pinch of nutmeg, ½ cup of cream or milk,
½ tablespoonful of corn starch.

Preparation: Prepare the crust as in No. 16, but do not bake it. Cook the squash, rub thru a sieve or colander, add eggs, vanilla, nutmeg, cream, corn-starch and put into the crust, bake 45 minutes.

No. 23. Kürbis- genannt Pumpkin-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. kalte Butter, 1½ Tassen Mehl,
½ Glas kaltes Wasser,

Zur Füllung:

¼ mittelgroßen Kürbis,
½ Tasse Molasses,
¾ Pint kochende Milch,
1 Theelöffel Salz, ½ Tasse Zucker,
2 Theelöffel Zimmet,
1 Prise Muskatnuß, 2 Eier.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet. Der Teig wird ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt und ein hoher Rand bereitet. Der Kürbis wird in Stückchen geschnitten, mit Wasser aufgestellt und 3—4 Stunden gekocht. Das Wasser muß eingekocht sein, dann durch ein Sieb streichen, 2½ Tasse von dem Kürbisbrei mit dem Molasses, der kochenden Milch, Salz, Zucker, Zimmet und Muskatnuß verrühren, noch ¼ Stunde unter Rühren kochen lassen und die 2 Eier zuletzt dazu rühren. Die Kürbisfüllung auf den rohen Pieteig streichen und ¾ Stunde den Pie backen.

No. 23. Pumpkin Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of cold butter, 1½ cups of flour,
½ glass of cold water.

For Filling.

¼ medium sized pumpkin, ½ cup of molasses,
¾ pt. of boiling milk, 1 teaspoonful of salt,
½ cup of sugar, 2 teaspoonfuls of cinnamon,
1 pinch of nutmeg, 2 eggs.

Preparation: The pie crust is prepared as in No. 16. The pumpkin is cut into pieces and cooked tender. Rub thru a colander or sieve, take 2½ cups of pumpkin puree, mix it with molasses, milk, salt, sugar, cinnamon, nutmeg and cook 15 minutes, while stirring. Lastly stir in 2 eggs, put into the crust and bake 45 minutes.

No. 24. Mince-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. kalte Butter, 1½ Tassen Mehl,
½ Glas kaltes Wasser,

Mince-Füllung:

1 Pfd. mageres Rindfleisch,
1 Pfd. saure Aepfel,
½ Tasse Molasses, ¼ Tasse Zucker,
½ Theelöffel gemahlene Nelken,
½ Theelöffel gemahlenen Zimmet,

No. 24. Mince Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of cold butter, 1½ cups of flour,
½ glass of cold water.

Mince Filling.

1 lb. of lean beef, 1 lb. of sour apples,
½ cup of molasses,
¼ cup of sugar, ½ teaspoonful of ground cloves,
½ teaspoonful of ground cinnamon,

¼ Theelöffel gemahlene Muskatnuß,
¼ Pfd. Suet, ¼ Theelöffel Salz,
½ Pint Apfelwein,
¼ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Korinthen,
1 Eßlöffel geschnittenes Zitronat,
2 Eßlöffel Butter, ¼ Tasse Brandy.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) vorbereitet, ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt und ein hoher Rand bereitet.

Die Mince-Füllung ist: Das 1 Pfund sehr mageres Rindfleisch wird in wenig Wasser weich gekocht, alle Haut und Fett entfernt und das Fleisch fein gehackt. Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, die Aepfel fein gehackt, Molasses, Zucker, Nelken, Zimmet, Muskatnuß und Suet sehr fein gehackt, Apfelwein, Rosinen, Korinthen, Zitronat, Butter, Salz und Brandy zusammen zu dem weichgekochten gehackten Rindfleisch gerührt. Diese Mince-Füllung auf den rohen Pieteig streichen und ¾ Stunde backen.

Besondere Bemerkung: Man kann diese Füllung auch für 2 Pies gebrauchen und in einem gutverschlossenen Glas aufbewahren.

¼ teaspoonful of grated nutmeg,
¼ lb. of suet, ¼ teaspoonful of salt,
½ pt. of cider,
¼ lb. of raisins, ¼ lb. of dried currants,
1 tablespoonful of minced sugared citron, 2 tablespoonfuls of butter,
¼ cup of brandy.

Preparation: The pie crust is prepared as in No. 16. The mince filling is prepared by cooking the lean beef in little water, then removing fat and membranes, and chopping it fine. Apples are peeled, cored, chopped. Mix apples, meat, molasses, sugar, cloves, cinnamon, nutmeg, suet, chopped fine, cider, raisins, currants, citron, butter, salt and brandy, put into the crust and bake 45 minutes.

Remarks: This portion may be for 2 pies. The mince meat not used is kept in a glass can.

No. 25. Mince Meat auf andere Art.

Zuthaten für 4 Pies.

2 Pfd. mageres Rindfleisch,
1 Pfd. Rind-Suet,
5 Pfd. sauere Aepfel,
1 Pfd. Rosinen, 2 Pfd. Korinthen,
¾ Pfd. geschnittene Zitronat,
2 Theelöffel allerhand Gewürze,
1 Theelöffel Salz,
½ Pfd. braunen Zucker,
1 Tasse Molasses, 1 Orange,
1 Citrone, ½ Pint Brandy.

Zubereitung: Das magere Rindfleisch wird in wenig Wasser weich gekocht, Fett und Haut abgeschnitten, das Fleisch fein gehackt, die Aepfel geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, Aepfel und Suet fein gehackt, Rosinen, Korinthen, geschnittene Zitronat, Gewürze, wie 1 Theelöffel Zimmet, ¾ Theelöffel gemahlene Nelken, ¼ Theelöffel Muskatnuß, Salz, Zucker, Molasses, Saft der Orange und Citrone und den Brandy. Dieses alles zu dem feingehackten Rindfleisch mischen und 10 Minuten lang verarbeiten. In einem festgeschlossenen Glase aufbewahren.

No. 25. Another Kind of Mince Meat.

Quantity for 4 Pies.

2 lbs. of lean beef, 1 lb. of beef suet,
5 lbs. sour apples,
1 lb. of raisins, 2 lbs. of currants,
¾ lb. of minced citron,
2 teaspoonfuls of all kinds of spices,
1 teaspoonful of salt,
½ lb. of brown sugar, 1 cup of molasses, 1 orange,
1 lemon, ½ pt. of brandy.

Preparation: The meat is prepared as in No. 24. Apples, suet and citron are treated as given in No. 24 and the whole mixed with the spices, i. e., 1 teaspoonful of pulverized cinnamon, ¾ teaspoonfuls of cloves, ¼ teaspoonful of nutmeg, salt, sugar, molasses, juice of orange and lemon and brandy. Stir it for 10 minutes and put into a glass can.

No. 26. Rhubarb-Pie.

⅓ Pfd. kalte Butter,
2¼ Tassen Mehl,
¾ Glas kaltes Wasser.

Zur Füllung:

1½ Quart geschnittenen Rhubarb,
1½ Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Mehl.

No. 26. Pieplant Pie, Rhubarb.

⅓ lb. of cold butter, 2¼ cups of flour,
¾ glass cold water.

For the Filling.

1½ qts. pie plants, cut up, 1½ cups of sugar,
1 tablespoonful of flour.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet. Der Rhubarb wird abgezogen, in 1 Zoll lange Stücke geschnitten. Die gute Hälfte von dem Pieteig wird ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt, ein hoher Rand bereitet, der geschnittene Rhubarb darauf gelegt und Zucker und Mehl darüber gestreut. Die andere Hälfte des Teiges ausgerollt, Einschnitte gemacht, auf den Rhubarb gelegt, der Rand ordentlich bereitet und der Pie ¾ Stunde gebacken.

Preparation: Prepare the pie crust as in No. 16. The pie plants are skinned and cut into 1 inch pieces, then put into pie crust, strew sugar and 1 tablespoonful of flour over, cover with a crust and bake 45 minutes.

No. 27. Weintrauben-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. kalte Butter,
1½ Tassen Mehl, ½ Glas Wasser.

Zur Füllung:

2 Tassen durchgerührte Weintrauben,
2½ Tassen Zucker.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet. Gut ¾ Theil des Teiges wird ausgerollt und ein hoher Rand bereitet. Die Weintrauben werden von den Stielen entfernt und durch ein Sieb gestrichen, damit die Schalen und Kerne zurückbleiben. Den Brei mischt man mit 2½ Tasse Zucker und füllt ihn auf den rohen Pieteig. Den übrigen Teig rollt man aus, schneidet ihn in gleiche Streifen, belegt den Pie über Kreuz damit und läßt ihn ¾ Stunde backen.

No. 27. Grape Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of cold butter, 1½ cups of flour,
½ glass of water.

For the Filling.

2 cups of crushed and strained grapes, 2½ cups of sugar.

Preparation: The dough is prepared as in No. 16. The grapes crushed on a sieve or colander, so the seeds and stones are removed, then mix with the sugar, put into the crust, cover with strips of pie crust and bake 45 minutes.

No. 28. Sauere Sahne-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. kalte Butter,
1½ Tassen Mehl, ½ Glas Wasser.

Zur Füllung:

1 Tasse hellbraunen Zucker,
1 Tasse sauere Sahne, 2 Eier,
1 Theelöffel geriebene Citronenschale.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet, ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt, hoher Rand gebreitet und gebacken. Sauere Sahne, Zucker, Eigelb und Citronenschale werden gut zusammengerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Die Füllung wird auf den gebackenen Pieteig gefüllt und noch ¼ Stunde bei gelinder Hitze backen lassen.

No. 28. Sour Cream Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of cold butter, 1½ cups of flour,
½ glass of water.

For the Filling.

1 cup of light brown sugar, 1 cup of sour cream,
2 eggs, 1 teaspoonful of grated lemon peel.

Preparation: Prepare the crust as in No. 16 and bake it. Sour cream, sugar, yolks of eggs, lemon peel, beaten whites of eggs are well mixed and put into the baked crust and baked 15 minutes in medium hot oven.

No. 29. Vanilla Sahne-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. kalte Butter,
1½ Tassen Mehl, ½ Glas Wasser,

No. 29. Vanilla Cream Pie.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of cold butter, 1½ cups of flour,
½ glass of water.

Zur Füllung:

2 Tassen Sahne, ½ Tasse Zucker,
2 Eßlöffel Mehl, 3 Eier,
9 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Vanille.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet. Der Teig wird ausgerollt, auf einen Pieteller gelegt, ein hoher Rand bereitet und gebacken. Die Füllung ist: Die Sahne, eine halbe Tasse Zucker, Mehl, und Vanille gut zusammengerührt, im Doppelkessel unter Rühren dicklich werden lassen, die 3 Eigelb darunter gerührt, auf den gebackenen Pieteig gefüllt und noch 10 Minuten in den Ofen gestellt, sodaß die Füllung dick wird. Das Eiweiß der 3 Eier wird zu sehr steifem Schnee geschlagen, die 9 Eßlöffel Zucker leicht darunter gemischt, der Guß über die Füllung gegossen und nochmals in den Ofen gestellt, damit der Eiweißguß eine hellgelbe Farbe annimmt.

For the Filling.

2 cups of cream, ½ cup of sugar, 2 tablespoonfuls of flour,
3 eggs, 9 tablespoonfuls of sugar, 1 tablespoonful of vanilla.

Preparation: Prepare the crust as in No. 16 and bake it. For the filling mix the cream, ½ cup of sugar, flour, vanilla and cook in double boiler until thick, then stir in the 3 yolks of eggs, put into the crust and bake in oven 10 minutes. Now make the frosting with 3 beaten whites of eggs and the 9 tablespoonfuls of sugar stirred in, cover the pie and bake in oven until light brown.

No. 30. Hühner-Pie.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung No. 6, Geflügel No. 6 (siehe Hühner-Pie oder Pastete).

No. 30. Chicken Pie.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 6, Chapter 6, Poultry, see Chicken Pie.

No. 31. Pasteten-Teig.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. gute kalte Butter,
½ Pfd. feines Mehl,
¼ Pint kaltes Wasser,
1 Eiweiß,
1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Mehl, Wasser, Ei, Rum und Backpulver wird zu einem Teig gerührt, ausgerollt, die sehr kalte Butter darauf geschnitten, zusammen geschlagen, wieder ausgerollt und so dreimal wiederholt. Man rollt den Teig aus, schneidet ihn zu beliebigen Pasteten; es giebt 6 kleine oder eine große Pastete.

No. 31. Patty-Paste.

Quantity for 6 People.

½ lb. of good cold butter, ½ lb. of fine flour,
¼ pt. of cold water, 1 white of egg, 1 tablespoonful of rum,
¼ teaspoonful of baking powder.

Preparation: Flour, water, egg, rum and baking powder are mixed into a paste. The cold butter is cut on the paste, folded around it and rolled out. This repeated 3 times and the paste rolled out, cut into 6 small tarts or 1 large one.

No. 32. Süßer Blätterteig.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 31 (siehe Pasteten-Teig). Den ausgerollten Teig schneidet man in allerhand Figuren, bestreut sie mit Zucker oder bestreicht sie mit Obstmarmelade, klappt sie über und bäckt zu guter Farbe, bestreicht mit Eiweiß und bestreut mit Zucker und Zimmet.

No. 32. Sweet Puff Paste.

Quantity for 6 People.

Preparation: The ingredients and preparation are the same as given under No. 31. The rolled out paste is cut into all kinds of shapes, strewn with sugar and covered with fruit marmalade, then folded over, baked to a nice brown color, brushed with white of egg and strewn with sugar and cinnamon.

No. 33. Blätterteig-Halbmonde.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie in No. 31 (siehe Pastetenteig). Man rollt den Teig ¼ Zoll dick aus, sticht mit einem nicht zu weiten Glase aus, durchschneidet ihn in der Mitte und bäckt zu guter Farbe.

Besondere Bemerkung: Blätterteig-Halbmonde werden zur Garnierung für Ragout verwendet.

No. 34. Pastetchen von Blätterteig.

Zuthaten für 6 Personen.

Man bereitet den Blätterteig nach No. 31 (siehe Pasteten-Teig), rollt ihn ¼ Zoll dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher 12 Scheiben aus und mit einem kleineren sticht man wieder die Scheiben aus, damit man 12 Ringe bekommt. Sechs von den kleinen Scheiben, wo die Ringe davon ausgestochen sind, legt man zurück für die Deckel auf die Pastetchen. Thut den übrigen Teig leicht zusammen, rollt ihn ⅙ Zoll dick aus und sticht ein wenig größere 6 Platten aus als die Ringe, die Platten sind für den Boden. Die Platten bestreicht man mit gequirltem Ei, legt einen Ring darauf und bestreicht die Oberfläche behutsam, damit die Seiten damit berührt werden und setzt den zweiten Ring auf. So verfährt man mit allen 6 Pastetchen, bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen, ebenso die kleinen Deckel, füllt die Pastetchen nach Belieben, thut den Deckel darauf und stellt den Teig noch ein paar Minuten in den Ofen.

No. 35. Kalbsmilch-Pastetchen.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 3, Kalbfleisch (siehe No. 28, Kalbsmilch-Pastetchen).

No. 36. Kleine Hühner-Pastetchen.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 6, Geflügel (siehe No. 7, Kleine Blätterteig-Pastetchen).

No. 37. Taubenpastete auf englische Art.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 6, Geflügel (siehe No. 14, Tauben-Pastete).

No. 33. Puff Paste Scallops.

Quantity for 6 People.

Preparation: Ingredients and preparation are the same as under No. 31. The paste is rolled out to ¼ inch thickness, cut out with a medium large tumbler, cut into halves and baked.

Remarks: These scallops are used for garnishing ragout.

No. 34. Puff Paste Tarts.

Quantity for 6 People.

Preparation: Prepare the paste as given under No. 31, roll it out to ¼ inch thickness and cut out 12 disks, then with a smaller cutter cut out the centers of these, so as to form 12 rings. 6 of the small disks cut out of the centers are used to cover the tarts and the other 6 are folded together and rolled out to ⅙ inch thickness and 6 disks cut out a little larger than the rings. These are for the under crust. Set the rings upon the larger disks and fasten them on with beaten egg, brush the ring with beaten egg and put on a second ring. Then bake them in oven, also the small disks as covers. Fill each tart with anything you like and put the cover on, put back into oven for a few minutes and serve.

No. 35. Sweetbread Patties.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given in Chapter 3, Veal, No 28, Sweetbread Patties.

No. 36. Chicken Patties.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given under Chapter 6, No. 7, Puff Paste Patties.

No. 37. Pigeon Pie, English Style.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given in No. 14, Chapter 6.

No. 38. Gänseleberpastete.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 6, Geflügel (siehe No. 25, Gänseleber-Pastete).

No. 39. Fasanenpastete.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 6, Geflügel (siehe No. 37, Fasanen-Pastete).

No. 40. Pastete von Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Schnepfen, Wachteln und Rebhuhn.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 6, Geflügel (siehe No. 39, Pastete).

No. 41. Kalte Wildpastete von Hirsch, Reh, Wildschwein und Hasenfleisch.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 7, Geflügel (siehe No. 11, Kalte Wildpastete).

No. 42. Hasen-Pastete.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 7, Wild (siehe No. 22, Hasenpastete).

No. 43. Austern-Pastetchen.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 8, Fische (siehe No. 56, Austern-Pastetchen).

No. 44. Nudeln.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Eier, Walnuß großes Stück Butter, 2 Tassen Mehl.

Zubereitung: Die Eier mit der Butter werden gut geschlagen, das Mehl nach und nach hinzugerührt und zuletzt der Teig 20 Minuten geknetet, damit er ganz zart wird; dann sehr dünn ausrollen, daß man durchsehen kann. Die Teigblätter läßt man ein wenig trocknen, rollt sie zusammen und schneidet sie nach Belieben. Gemüse-Nudeln in ¼ Zoll breite Streifen schneiden. Suppen-Nudeln werden sehr fein mit einem scharfen Messer geschnitten, dann die Nudeln trocknen lassen.

No. 38. Goose Liver Pie.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given in No. 25, Chapter 6, Goose Liver Pie.

No. 39. Pheasant Pie.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 37, Chapter 6, Pheasant Pie.

No. 40. Pie made from Grouse, Hazelhen, Snowhen, Snipe, Quail, Partridge.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 39, Chapter 6.

No. 41. Cold Game Pie.

Venison, Doe, Boar, Rabbit.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 11, Chapter 7, Cold Game Pie.

No. 42. Rabbit Pie.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 22, Chapter 7, Rabbit Pie.

No. 43. Oyster Pie.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 56, Chapter 8, Fish.

No. 44. Noodles.

Quantity for 6 People.

4 eggs, piece of butter size of walnut, 2 cups of flour.

Preparation: Beat the eggs and butter well, mix in the flour gradually, knead the dough 20 minutes, roll it out very thin so it is almost transparent, then roll it up and cut in ¼ inch slices for cooking and baking and still finer for soup, then dry them thoroughly.

No. 45. Gemüse-Nudeln.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung nach No. 44 (siehe Nudeln). Die getrockneten Nudeln werden in 5 Quart kochendem Salzwasser 10 Minuten gekocht, gut abgegossen und gleich serviert.

No. 45. Cooked Noodles.

Quantity for 6 People

Ingredients and preparation are given under No. 44. These dried noodles are cooked in 5 qts. of boiling salt water 10 minutes, then the water is drained off.

No. 46. Suppen-Nudeln.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung nach No. 44 (siehe Nudeln). Die getrockneten Nudeln, welche sehr fein geschnitten werden müssen, kocht man 15 Minuten in der Bouillon-Suppe.

No. 46. Soup Noodles.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 44. The fine soup noodles are cooked in bouillon 15 minutes.

No. 47. Schinken-Nudeln.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 5, Schweinefleisch (siehe No. 12, Verwendung von gekochtem Schinken mit Nudeln).

No. 47. Ham Noodles.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under No. 12, Chapter 5, Pork, Utilizing Boiled Ham and Noodles.

No. 48. Nudelpudding mit Aepfeln als Dessert.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Eier,
- ½ Walnuß großes Stück Butter,
- 1 Tasse Mehl, Salzwasser,
- 1 Pfd. Aepfel, 1 Tasse Zucker,
- ¼ Tasse Korinthen,
- ½ Theelöffel Zimmet,
- ½ Tasse gehackte, geschälte Mandeln,
- 1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Gemüse-Nudeln werden nach No. 44 zubereitet (siehe Nudeln), in kochendes Salzwasser gethan, 10 Minuten gekocht und abgegossen. Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten und die Aepfel in Scheiben. Eine Backform streicht man mit Butter aus, auf den Boden thut man eine Schicht gekochte Nudeln, darauf die geschnittenen Aepfel, Zucker, Korinthen, Mandeln und Zimmet, darauf dann wieder Nudeln. Dieses zwei- bis dreimal wiederholen, obenauf Nudeln und kleine Butterstückchen; die Tasse Wasser gießt man darüber und bäckt den Pudding eine Stunde im Backofen.

No. 48. Noodle Pudding with Apples as Dessert.

Quantity for 6 People.

- 2 eggs, piece of butter, size of ½ walnut,
- 1 cup of sugar, ¼ cup of currants, ½ teaspoonful of cinnamon,
- 1 cup of flour, salt water, 1 lb. of apples.
- ½ cup of peeled, chopped almonds, 1 cup of water.

Preparation: The noodles are prepared like No. 44, cooked in salt water 10 minutes and the water drained off. The apples are peeled, cored and sliced. Butter a tin and fill it with a layer of noodles, then apples, currants, sugar, cinnamon and almonds, repeat 2 or 3 times until all is used. The last layer should be noodles. Pour the cup of water over and place little pieces of butter on top and bake in oven 1 hour.

No. 49. Aepfelstrudel.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Eier, ½ Ei großes Stück Butter,
- 1 Tasse Mehl,

Zur Füllung:

- 4 mittelgroße Aepfel,
- ½ Tasse Mandeln,
- 2 Eßlöffel Zitronat,

No. 49. Apple Strudel.

Quantity for 6 People.

- 2 eggs, piece of butter size of ½ egg.
- 1 cup of flour.

For the Filling.

- 4 medium sized apples, ½ cup of almonds,
- 2 tablespoonfuls of citron,

¼ Tasse Korinthen,
½ Tasse Zucker,
¼ Theelöffel Zimmet,
1 Eßlöffel Butter,
⅛ Pfd. Butter zum Braten.

Zubereitung: Die Eier und Butter werden gerührt, die eine Tasse Mehl dazu, davon einen Nudelteig zubereiten. Den Teig so dünn ausrollen, daß man durchsehen kann; die Aepfel schälen und in feine kleine Scheiben schneiden; die Mandeln schälen und in kleine Stückchen schneiden, ebenso den Zitronat, Aepfel und Mandeln; Zitronat auf den dünn ausgerollten Nudelteig streuen, dann den Zucker, Zimmet und Korinthen; zuletzt den Eßlöffel Butter in Stückchen über die Füllung schneiden. Den belegten Nudelteig sehr vorsichtig rollen, in eine lange Pfanne legen, das ⅛ Pfd. Butter in Stückchen auf den Strudel schneiden und im Ofen zu schöner Farbe backen. Man kann Sahne als Sauce dazu servieren.

¼ cup of currants,
½ cup of sugar,
¼ teaspoonful of cinnamon,
1 tablespoonful of butter, ⅛ lb. of butter for baking.

Preparation: The eggs and butter are mixed with the cup of flour and a noodle dough made which is rolled out to be almost transparent. The apples are peeled and sliced. The almonds peeled and cut into small pieces, also the citron. All these are placed on the dough, then sugar, cinnamon, currants and lastly the tablespoonful of butter cut into small pieces added, these rolled up in the dough and placed into a long pan. The ⅛ lb. of butter is cut in pieces and put on the strudel and this is baked in the oven to a nice color. Cream may be served with this as dressing.

No. 50. Eingerollte Aepfel.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Eier, ½ Ei großes Stück Butter,
¼ Tasse Milch, 2 Tassen Mehl,
½ Theelöffel Backpulver,
6 mittelgroße Aepfel, 12 Erdbeeren,
Zucker und Zimmet,
Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Butter wird verrührt, Eier dazu, dann Milch und Mehl, zuletzt das Backpulver; dann macht man einen glatten Teig davon, rollt denselben ziemlich dünn aus, schält die Aepfel und höhlt das Kernhaus sehr vorsichtig aus. Jeder Apfel muß ganz bleiben und in die ausgehöhlten Aepfel thut man frische oder auch eingemachte Erdbeeren; nun wird jeder Apfel einzeln auf die Teigplatte gelegt, eine Scheibe nach Größe des Apfels ausgeschnitten, der Teig nun um die Aepfel geschlagen und gut festdrücken und in kochendem Schmalz schwimmend langsam die eingerollten Aepfel gebacken; nach Garsein Zucker und Zimmet darüber streuen und heiß servieren.

No. 50. Rolled up Apples.

Quantity for 6 People.

2 eggs, butter, the size of ½ egg, ¼ cup of milk,
2 cups of flour, ½ teaspoonful of baking powder,
6 medium sized apples, 12 strawberries,
Sugar, cinnamon, lard for baking.

Preparation: Butter and eggs are mixed well, then milk and flour added and lastly the baking powder, a smooth paste made and rolled out thin. The apples are peeled, cored and left whole, then each apple filled with fresh or preserved strawberries. Each apple is wrapped into a piece of paste, which is pressed around it, so it cannot come off and baked in boiling lard, which must be deep enough so they float. When done strew with sugar and cinnamon and serve hot.

No. 51. Aepfelflitter.

Zuthaten für 6 Personen.

Zum Pfannkuchenteig:

3 Eier, 1 Tasse Mehl,
½ Tasse Milch, ¼ Theelöffel Salz,
3 mittelgroße Aepfel,
½ Glas Weißwein,
½ Tasse Zucker,
¼ Theelöffel Zimmet,
Butter zum Backen,
Zucker und Zimmet zum Bestreuen.

No. 51. Apple Fritters.

Quantity for 6 People.

For the Pancake Batter.

3 eggs, 1 cup of flour, ½ cup of milk,
¼ teaspoonful of salt, 3 medium sized apples,
½ glass white wine, ½ cup of sugar,
¼ teaspoonful of cinnamon, butter for baking.
Sugar and cinnamon for sprinkling.

Zubereitung: Eier, Mehl, Milch und Salz werden zu einem Pfannkuchenteig zusammengerührt, die Aepfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und das Kernhaus vorsichtig ausgeschnitten, der Weißwein, Zucker und Zimmet darüber gethan und die Aepfel eine Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, taucht eine Apfelscheibe in den Teig, thut es dann in die heiße Butter und gießt noch einen Eßlöffel Teig darüber. So verfährt man mit jeder Apfelscheibe, bäckt dieselben auf beiden Seiten zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie heiß.

No. 52. Maccaroni mit Parmesankäse.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Maccaroni, 3 Quart Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
1 mittelgroße Zwiebel, 2 Nelken,
⅛ Pfd. Butter, 1 Prise Pfeffer,
⅛ Pfd. geriebenen Parmesankäse.

Zubereitung: Die Maccaroni in Stücke brechen, in 3 Quart kochendes Salzwasser gethan und weich gekocht, was eine halbe Stunde Zeit in Anspruch nimmt; das Wasser abgießen, gut ablaufen lassen, den geriebenen Parmesankäse und Pfeffer darüber streuen, die Butter dazu, noch ein wenig dämpfen lassen und heiß servieren. Eine Tomaten- oder Hummersauce dazu servieren.

No. 53. Maccaroni gebacken.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselbe wie No. 52 (siehe Maccaroni mit Parmesankäse); diese werden in eine Backform gethan und ¾ Pint Sahne darüber gegossen. Feingeriebene Semmelkrumen darüber, etwas Butter und im Ofen zu schöner Farbe backen.

No. 54. Maccaroni mit Schinken.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 5, Schweinefleisch (siehe No. 13, Verwendung von gekochtem Schinken mit Maccaroni).

No. 55. Fisch-Maccaroni.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Maccaroni,
3 Quart Wasser,
1 Eßlöffel Salz,
2 Pfd. abgekochten Fisch,
¼ Pfd. geriebenen Parmesankäse,
½ Pint Weißwein,

Preparation: Eggs, flour, milk and salt are stirred to a pancake batter.' The apples are peeled and cut into thick slices, the core carefully removed, the white wine with sugar and cinnamon poured over the slices, covered and left standing for 1 hour.

Heat the butter in a pan, dip the apple slices into the batter and put them into the hot butter, then put on another tablespoonful of batter and bake on both sides to a nice brown color. Strew sugar and cinnamon over. Serve hot.

No. 52. Macaroni with Parmesan Cheese.

Quantity for 6 People.

½ lb. of macaroni, 3 qts. of water, 1 tablespoonful of salt,
1 medium sized onion, 2 cloves, ⅛ lb. of butter, 1 pinch of pepper,
⅛ lb. of grated Parmesan cheese.

Preparation: The macaroni is broken into pieces and cooked well in boiling salt water, which will take ½ hour. Drain the water off, strew pepper and grated cheese on, put the butter on and cook a while longer. Serve hot with a tomato or lobster dressing.

No. 53. Baked Macaroni.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given under No. 52, but these are put into a buttered tin, ¾ pt. of cream poured on, roll crumbs and butter on top and baked in the oven to a nice color.

No. 54. Macaroni with Ham.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given in Chapter 5, No. 13, Boiled Ham With Macaroni.

No. 55. Fish Macaroni.

Quantity for 6 People.

½ lb. of macaroni, 3 qts. of water, 1 tablespoonful of salt,

2 lbs. of boiled fish, ¼ lb. of grated Parmesan cheese, ½ pt. white wine,

¼ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Pint Sahne oder Milch,
2 Eßlöffel Citronensaft,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Pfeffer,
½ Tasse geschnittene Champignons.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in 1 Zoll lange Stücke gebrochen, in 3 Quart Salzwasser weich gekocht. Der Fisch wird gesäubert, in kochendem Salzwasser weich gekocht, von Gräten und Haut befreit und in beliebige Stücke geschnitten. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Maccaroni auf den Boden der Form gethan, dann Fisch und Parmesankäse, zuletzt der Weißwein darüber geträufelt und so dreimal wiederholt, die Maccaroni obenauf. ⅛ Pfd. Butter wird geschmolzen, das Mehl mit Sahne oder Milch aufgefüllt, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken, über die gefüllte Form gießen, obenauf das andere ⅛ Pfd. Butter schneiden und im Backofen zu schöner Farbe backen.

¼ lb. of butter, 1 tablespoonful of flour, 1 pt. of cream or milk,
2 tablespoonfuls of lemon juice, salt to taste,
1 pinch of pepper, ½ cup cut champignons.

Preparation: The macaroni is broken into inch pieces, boiled in 3 qts. of salt water. The fish is cleaned and dressed and boiled in salt water, then the skin and bones are taken out and the fish cut up into pieces. Butter a tin or dish, put in a layer of macaroni, then fish and Parmesan cheese sprinkled with white wine. Repeat this 3 times, the last layer being macaroni. A dressing is made of ⅛ lb. of melted butter into which the flour, cream or milk, lemon juice, salt and pepper are stirred, this poured over the macaroni, the ⅛ lb. of butter cut in small pieces, sprinkled over the top and baked in oven to a nice color.

No. 56. Maccaroni-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Maccaroni,
3 Quart Wasser zum Kochen,
1 Eßlöffel Salz,
¼ Pfd. Butter, knapp,
⅛ Pfd. geriebenen Parmesankäse,
4 Eier, ½ Pint Sahne,
1 Prise Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in 1 Zoll lange Stücke gebrochen, in 3 Quart kochendes Salzwasser gethan, weich gekocht, abgegossen und gut ablaufen lassen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und den geriebenen Parmesankäse dazu gethan, ebenso Sahne, Salz und Pfeffer, die abgekochte Maccaroni dazu gemischt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gerührt. Eine Form mit Butter ausstreichen, mit Brodkrumen ausstreuen und damit füllen. Die Form gut schließen und eine Stunde im Wasserbade kochen. Eine Trüffelsauce oder braune Butter dazu servieren. Der Pudding wird gestürzt.

No. 56. Macaroni Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of macaroni, 3 qts. of water, for cooking,
1 tablespoonful of salt, scant ¼ lb. of butter,
⅛ lb. of grated cheese, 4 eggs, ½ pt. of cream,
1 pinch of pepper and one of salt.

Preparation: The macaroni is broken into 1 inch pieces, cooked in 3 qts. of salt water, and drained. Cream the butter, stir in the yolks of eggs, cheese, salt, pepper and macaroni. Beat the whites of eggs and add stirring lightly. Put into a buttered form strewn with bread crumbs, cover well and cook 1 hour in double boiler. Serve with a truffle or brown butter dressing and turn pudding out on a platter.

No. 57. Muffins.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pint Mehl,
½ Pint Kornmehl,
⅓ Tasse Zucker,
2 Eier, ½ Pint Milch,
2 Eßlöffel geschmolzene Butter,
2 Theelöffel Backpulver.

No. 57. Muffins.

Quantity for 6 People.

½ pt. of flour, ½ pt. of corn meal, ⅓ cup of sugar,
2 eggs, ½ pt. of milk, 2 tablespoonfuls of melted butter,
2 teaspoonfuls of baking powder.

Zubereitung: Mehl, Kornmehl, Zucker, Eier, Milch und geschmolzene Butter werden zu einem glatten Teige gerührt. Das Backpulver hinzugefügt, dann kleine Backformen mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingefüllt und 20 Minuten lang gebacken.

Preparation: Flour, corn meal, sugar, eggs, milk and melted butter are mixed to a smooth batter, the baking powder added, then small muffin tins buttered and filled with dough. Bake 20 minutes.

No. 58. Schokoladen-Pie mit Schlagsahne.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Butter,
1½ Tassen Mehl,
½ Glas Wasser,

Zur Füllung:

¼ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. geriebene süße Schokolade,
3 Eier,
¼ Tasse Wasser,
1 Theelöffel Vanille,

Zum Guß:

Schlagsahne.

Zubereitung: Der Pieteig wird nach No. 16 (siehe Citronen-Pie) zubereitet, dann zu schöner Farbe gebacken. Die Füllung ist: Schokolade wird mit dem Wasser, Zucker und Vanille 5 Minuten gekocht, aber tüchtig gerührt. Vom Ofen genommen, die Eigelb hinzugerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Diese Masse wird auf den gebackenen Pieteig gethan, noch eine Weile in den Ofen gestellt, sodaß die Schokoladenmasse dick wird. Wenn der Pie kalt ist, thut man die Schlagsahne, welche mit Zucker und Vanille vermischt wird, obenauf.

No. 58. Chocolate Pie with Whipped Cream.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of butter, 1½ cups of flour, ½ glass of water.

For the Filling.

¼ lb. of sugar, ¼ lb. grated sweet chocolate,
3 eggs, ¼ cup of water, 1 teaspoonful vanilla,

For the Frosting.

Whipped cream.

Preparation: The pie crust is made as given under No. 16. For the filling cook the chocolate 5 minutes with the water, sugar and vanilla, stirring constantly, remove from the stove and stir in the yolks of eggs and the beaten whites.

This mass is poured into the baked pie crust and put back into the oven to thicken. When cold cover with whipped cream mixed with sugar and vanilla.



16. Abtheilung:

Kompotte.

Das Obst.

Das geschmorte Obst als Kompott.

Das Kompott ist eine erfrischende Speise und wird gerne mit Geflügel und Wild serviert. Kompott ist stets für Kranke eine Erfrischung; es muß jedoch stets in einem ganz fettfreien Topfe gekocht werden. Die Gewürze entfernt man beim Anrichten. Kompotte sehen am Schönsten aus, wenn man sie in Glasschüsseln anrichtet.

No. 1. Apfel-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Aepfel, 3 Tassen Wasser, Zucker nach Geschmack,
½ Tasse Weißwein nach Belieben,
1 Scheibe Citrone,
1 Theelöffel Saft.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, die Aepfel in 8 Theile geschnitten, mit Wasser, Wein, Citrone, Saft und Zucker bei gelindem Feuer weichgekocht, sodaß es nicht anbrennt; dann durch ein Sieb gestrichen, in einer Glasschüssel angerichtet und kalt serviert.

No. 2. Kirschen-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. Kirschen, 1 Tasse Wasser, Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die Kirschen werden von den Stielen befreit, mit dem Wasser und Zucker aufgestellt, weich gekocht und kalt serviert.

Sauere Kirschen brauchen viel Zucker.

No. 3. Erdbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Quart Erdbeeren,
½ Tasse Wasser, 1 Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Erdbeeren werden vorbereitet und gewaschen. Den Zucker und das Wasser kocht man zu einem Syrup, läßt diesen erkalten, thut die Erdbeeren hinein, schüttelt sie, bis sie mit dem Zucker-Syrup gut vermischt sind und stellt sie kalt.

Sixteenth Chapter:

SAUCES.

FRUIT.

Baked fruit used as a jam is a refreshing food. It is served with poultry and game. It is refreshing for patients. The fruit must be cooked in a pot or kettle free from any kind of grease. The spices must be removed from the jams before serving. Jams look best when served in glass dishes.

No. 1. Apple Sauce.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of apples, 3 cups of water, sugar to taste,
½ cup of white wine, if you like it,
1 slice of lemon,
1 teaspoonful of lemon juice.

Preparation: The apples are pared, cored, cut up into eighths, boiled soft with water, wine, lemon slice and juice, and sugar. They must cook on a small fire, so they will not burn, rubbed thru a colander, served cold in a glass dish.

No. 2. Cherry Sauce.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of cherries, 1 cup of water, sugar to taste.

Preparation: The cherries are cleaned, the stems picked off, cooked soft in sugar and water and served cold. They need much sugar.

No. 3. Strawberry Sauce.

Quantity for 6 People.

2 qts. of strawberries, ½ cup of water, 1 cup of sugar.

Preparation: The berries are cleaned and washed. Water and sugar are boiled down to a syrup, cool it and put in the strawberries and shake them, until they are well mixed with the syrup. Then put them into a cool place.

No. 4. Himbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Himbeeren,
½ Tasse Wasser, ¾ Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Himbeeren werden von den Stielen befreit, das Wasser mit dem Zucker 5 Minuten kochen lassen, Himbeeren hinzugethan, ein wenig kochen lassen und der Schaum sorgfältig entfernt. Die gekochte Frucht wird kalt serviert.

No. 5. Johannisbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Quart Johannisbeeren,
1½ Tasse Zucker, 1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift; Zucker und Wasser wird zu einem Syrup gekocht, die Johannisbeeren hinzugethan, ein paar Minuten kochen lassen, die Beeren in eine Schale gethan, den Saft dick einkochen lassen, dann über die Beeren gießen und kalt servieren.

No. 6. Heidelbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Quart Heidelbeeren,
½ Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Scheibe Citrone.

Zubereitung: Die Heidelbeeren werden gelesen, gewaschen, dann mit dem Zucker aufgestellt, ein paar Mal geschwenkt, zum Kochen kommen lassen, Citronen-Scheibe und Saft dazu gethan, die Heidelbeeren einige Male aufwallen und kalt werden lassen und beim Anrichten die Citronenscheibe entfernen.

No. 7. Schwarze Maulbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Quart Maulbeeren,
½ Tasse Zucker,
½ Tasse Weißwein oder Wasser,
1½ Eßlöffel Citronensaft.

Zubereitung: Die Beeren werden gut gelesen und gewaschen und läßt sie dann abtropfen. Weißwein oder Wasser wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht, die Maulbeeren und Citronensaft hinzugethan, eine Minute kochen lassen, die Beeren mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel gethan, der Saft eingekocht und über die Beeren gegossen; kalt zu servieren.

No. 4. Raspberry Sauce.

Quantity for 6 People.

1 qt. of raspberries, ½ cup of water, ¾ cup of sugar.

Preparation: Clean the berries, boil the water and sugar 5 minutes, then put in the berries and cook a little. Carefully remove the scum and serve the fruit cold.

No. 5. Currant Sauce.

Quantity for 6 People.

2 qts. of currants, 1½ cups of sugar, 1 cup of water.

Preparation: Clean the currants and pick them off the stems. Water and sugar boiled down to a syrup, put in the berries and cook them a few minutes, take them out and put them into a dish. Boil down the sauce to a thick syrup, then pour on the berries and serve cold.

No. 6. Whortleberry Sauce.

Quantity for 6 People.

1½ qts. of whortleberries, ½ cup of sugar,
1 tablespoonful of lemon juice, 1 lemon slice.

Preparation: The berries are picked over, washed, put on the fire with water and sugar to cook. When boiling add lemon slice and juice, cook a few minutes, remove the lemon slice and serve cold.

No. 7. Black Mulberry Sauce.

Quantity for 6 People.

2 qts. of mulberries, ½ cup of sugar,
½ cup of white wine or water, 1½ tablespoonfuls of lemon juice.

Preparation: The berries are picked over, washed and the water drained off. White wine and sugar or water and sugar are brought to boil. Add lemon juice and mulberries, cook 1 minute, take them out with a skimmer. Boil down the juice and pour over the berries. Serve cold.

No. 8. Frische Pflaumen-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. frische Pflaumen,
½ Tasse Zucker, ½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Pflaumen werden in die Hälfte geschnitten und die Kerne herausgenommen; das Wasser mit dem Zucker wird ein paar Minuten gekocht, die Pflaumen hineingelegt, deckt sie zu und kocht sie langsam weich, aber nicht berühren, damit sie nicht zerfallen und thut die Pflaumen vorsichtig in eine Schüssel. Den Saft läßt man noch ein wenig einkochen, das heißt, wenn die Frucht zu viel Saft gezogen hat; dann gießt man den Saft über die Pflaumen und serviert kalt.

No. 8. Fresh Plum Sauce.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of fresh plums, ½ cup of sugar, ½ cup of water.

Preparation: The plums are cut into halves, the stones are taken out. The water and sugar boiled a few minutes, the plums put in, covered and cooked tender slowly without stirring. Carefully place them into a dish, so they will not be crushed. Boil down the juice and pour it over the fruit. Serve cold.

No. 9. Stachelbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Quart Stachelbeeren,
¼ Tasse Wasser, 2 Tassen Zucker,
1 Stück Citronenschale.

Zubereitung: Die unreifen Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit, mit kochendem Wasser übergossen, ein paar Minuten stehen gelassen, auf ein Sieb gegossen und läßt sie dann gut abtropfen. Den Zucker mit dem Wasser läßt man ein wenig kochen, thut die Stachelbeeren dazu, deckt sie zu und läßt die Frucht nun eine halbe Stunde auf dem Ofen ziehen, nicht kochen. Kalt servieren und mit Zucker bestreuen.

Besondere Bemerkung: Sollten die Stachelbeeren beim Kochen viel Saft ziehen, so kann man einen Theil davon durch ein Sieb abgießen, thut dann noch ein wenig Zucker hinzu und läßt sie kochen, bis der Saft röthlich ist und Blasen wirft und gießt ihn auf einen angefeuchteten Teller. Nach dem Erkalten muß es ein schönes röthliches Gelee sein, womit man dann das Kompott garniert.

No. 9. Gooseberry Sauce.

Quantity for 6 People.

1½ qts. of gooseberries, ¼ cup of water, 2 cups of sugar, 1 piece of lemon peel.

Preparation: The unripe berries are cleaned, i. e., stems and calix removed, scalded and left in the water a few minutes, and drained.

Water and sugar are boiled, the berries put in and covered. Let them simmer ½ hour, strew with sugar and serve cold.

Remarks: If there should be much syrup, boil some of it down with sugar until it forms a pink jelly, then pour on a moistened plate. This jelly may be used for garnishing.

No. 10. Kronsbeeren-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Beeren, 1 Tasse Zucker,
2 Tassen Wasser.

Zubereitung: Die Kronsbeeren werden gewaschen und mit dem Zucker und Wasser weichgekocht, dann die Frucht durch ein Sieb gestrichen und kalt serviert.

No. 10. Whortleberry Sauce.

Quantity for 6 People.

1 qt. berries, 1 cup of sugar, 2 cups of water.

Preparation: The berries are washed, cooked tender in water and sugar, rubbed thru a sieve or colander and served cold.

No. 11. Pfirsich-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Pfd. Pfirsiche, ¾ Tasse Zucker,
½ Tasse Wasser, 10 Pfirsich-Kerne.

No. 11. Peach Sauce.

Quantity for 6 People.

2½ lbs. of peaches, ¾ cup of sugar, ½ cup of water, 10 peach stones.

Zubereitung: Die Pfirsiche werden geschält, in die Hälfte geschnitten und die Kerne herausgenommen. Wasser und Zucker werden ein paar Minuten gekocht, die Frucht sobald sie geschält und ausgekernt ist, in den kochenden Zucker gethan. Dann giebt man die 10 ausgeschlagenen, abgezogenen Kerne dazu und läßt die Pfirsiche ein paar Minuten ziehen und thut die Frucht mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel. Den Saft läßt man einkochen und gießt ihn kalt über die Pfirsiche.

Preparation: The peaches are pared, cut into halves and the stones removed. Sugar and water boiled a few minutes, the peaches put in and 10 stones, set to simmer a few minutes, then take them out with a skimmer, boil down the syrup and pour on fruit when cold.

No. 12. Aprikosen-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau so wie No. 11, Pfirsich-Kompott.

No. 12. Apricot Sauce.

Quantity for 6 People.

The ingredients and preparation are the same as given under No. 11. See "Apricot Jam."

No. 13. Mirabellen-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pfd. Mirabellen,
1 Tasse Zucker,
¾ Tasse Weißwein oder Wasser.

Zubereitung: Der Zucker und Wein werden eine halbe Minute gekocht; dann sticht man mit einer Nadel in die Frucht, thut sie in den kochenden Zucker und läßt sie darin langsam weich schmoren; kalt zu servieren.

No. 13. Greengage Sauce. Mirabelle Plum.

Quantity for 6 People.

1½ lbs. greengages, 1 cup of sugar, ¾ cup of white wine or water.

Preparation: Sugar and wine are boiled for ½ minute, prick each plum, put them into the sugar and stew them slowly until tender. Serve cold.

No. 14. Reineclauden-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau so wie No. 13 (siehe Mirabellen-Kompott).

No. 14. Greengage Sauce.

Quantity for 6 People.

The preparation of this fruit is the same as given under No. 13, Mirabelle Plum.

No. 15. Ananas-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Ananas,
1 Tasse Zucker,
2 Eßlöffel Citronensaft,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält, in zierliche Stückchen geschnitten und mit dem Zuckerwasser und Citronensaft weich gekocht; sollte es zu viel Saft sein, so thut man die Frucht in eine Schüssel und kocht den Saft ein. Kalt zu servieren.

No. 15. Pineapple Sauce.

Quantity for 6 People.

1 pineapple, 1 cup of sugar, 2 tablespoonfuls of lemon juice,
1 cup of water.

Preparation: The pineapple is peeled, cut up into nice pieces and cooked well in sugar water mixed with lemon juice. If there is too much syrup, take out fruit, boil it down and pour over the fruit. Serve cold.

No. 16. Melonen-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Melonen, Saft einer Citrone,
1 Tasse Zucker, ½ Tasse Wasser.

No. 16. Melon Sauce.

Quantity for 6 People.

2 melons, juice from 1 lemon, 1 cup of sugar, ½ cup of water.

Zubereitung: Die Melonen werden geschält, das Kernhaus herausgenommen, die Melonen in zierliche Stücke geschnitten und Zucker, Wasser und Citronensaft zum Kochen gebracht; dann thut man die Melonenstücke hinzu und läßt dieselben fünf Minuten darin kochen. Die Frucht thut man mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel, läßt den Saft zu Syrup kochen und gießt ihn darüber; kalt zu servieren.

Preparation: The melons are peeled, the seeds taken out, the fruit cut to pieces and boiled tender in sugar water and lemon juice. Then take out the melon with a skimmer, boil down the juice to a syrup and pour over again. Serve cold.

No. 17. Kompott von Apfelsinen und Aepfeln.

Zuthaten für 6 Personen.

6 süß-sauere Aepfel,
6 Apfelsinen,
1 Tasse Zucker,
½ Tasse Weißwein,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten, und die Aepfel in 8 bis 10 gleichgroße Stücke geschnitten. Diese Aepfelstücke werden mit dem Weißwein, Wasser und einer halben Tasse Zucker weich gekocht und läßt sie dann kalt werden; die Aepfelstücke müssen jedoch ganz bleiben. Die Apfelsinen werden von der gelben und weißen Schale befreit. Die gelbe Schale wird in kleine zierliche Stückchen geschnitten, dick gezuckert und dann einige Minuten auf den Ofen gethan, damit der Zucker sich fest an die Schale setzt, und läßt es dann kalt werden. Die geschälten Apfelsinen zertheilt man in gleichgroße Stückchen und zuckert sie gut. In eine Glasschüssel wird nun eine Schicht weichgekochte Aepfelstücke gelegt, dann eine Schicht Apfelsinenstücke und wiederholt dies zweimal; dann gießt man den Apfelsaft und Apfelsinensaft oben drauf und garniert dies Kompott mit den gezuckerten Apfelsinenschalen.

Besondere Bemerkung: Die Schale einer Apfelsine ist genügend für Garnierung des Compots.

No. 17. Orange and Apple Sauce.

Quantity for 6 People.

6 sweet-sour apples, 6 oranges, 1 cup of sugar,
½ cup of white wine, ½ cup of water.

Preparation: The apples and oranges are peeled, the core and seeds removed and each sliced or cut into 8 to 10 equal pieces. The apple pieces are boiled in white wine, water and ½ cup of sugar. They must stay whole. Let them cool. The yellow and white skin are taken off the oranges. The yellow skin or peeling is cut up and thickly sugared, set on the stove so the sugar will adhere to the pieces, then set to cool. The orange pieces are also sugared well. Now in a glass dish alternate layers of apples and oranges are placed, repeating twice, and the apple and orange juice poured over. The sugared orange peel is used for garnishing the dish. The orange peel from one orange is enough for that.

No. 18. Geschmorte Apfelstücke als Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

12 süß-sauere Aepfel,
2 Tassen Wasser, ¼ Tasse Korinthen,
¾ Tasse Zucker, ½ Tasse Weißwein.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten und jeder Apfel in 8 bis 10 Theile geschnitten. Die Korinthen spült man ab, stellt die geschnittenen Aepfel und Korinthen mit dem Wasser, Wein und Zucker auf den Ofen und läßt die Aepfel weichkochen, dürfen jedoch nicht zerfallen. Kalt zu servieren.

No. 18. Baked Apple Slices for Sauce.

Quantity for 6 People.

12 sweet-sour apples, 2 cups of water,
¼ cup of currants,
¾ cup of sugar, ½ cup of white wine.

Preparation: The apples are peeled, cored and cut into 8 or 10 equal parts. The currants are washed and put to boil with apples, water, wine and sugar. They must be soft, but not boil to pieces. Serve them cold.

No. 19. Getrocknete Schnittäpfel als Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Schnittäpfel, ¾ Quart Wasser,
¼ Pfd. Zucker, 1 Scheibe Citrone,
Saft einer halben Citrone,
1 Tasse Weißwein nach Belieben.

Zubereitung: Die getrockneten Schnitt-Aepfel werden gut gewaschen, abgetrocknet und dann mit ¾ Quart Wasser auf den Ofen gestellt; dann läßt man die Aepfel sehr langsam heiß werden, damit sie aufgehen und giebt den Zucker, Citronenscheibe, Citronensaft und Weißwein dazu. Hierauf kocht man die Aepfel langsam weich, jedoch nicht zu weich, damit sie ganz bleiben und serviert sie kalt.

Besondere Bemerkung: Die Schnittäpfel kann man zu Apfelmus verwenden, indem man das gekochte Kompott durch ein Sieb streicht.

No. 20. Getrocknete Pflaumen als Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pfd. Pflaumen, ¾ Tasse Zucker,
Saft einer halben Citrone,
1 Pint Wasser, 1 Scheibe Citrone.

Zubereitung: Die Pflaumen werden gewaschen, dann mit einem Pint Wasser aufgestellt und Zucker, Citronensaft und Citronenscheibe dazu gethan. Die Pflaumen läßt man langsam heiß werden und weich kochen. Ist es zu viel Saft, so thut man die Pflaumen mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel, kocht den Saft ein und gießt ihn über die Pflaumen; kalt zu servieren.

No. 21. Rhabarber-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Bündel Rhabarber,
Zucker nach Geschmack,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Der Rhabarber wird abgezogen, dann in 2 Zoll lange Stücke geschnitten, mit dem Wasser und viel Zucker weich gekocht und kalt serviert. Rhabarber braucht viel Zucker, da er sehr sauer ist.

Besondere Bemerkung: Nach Belieben kann man das Compot mit einem Eßlöffel Kornstärke, welche man mit ein wenig Wasser verrührt, verdicken.

No. 22. Birnen-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. saftige Birnen,
1½ Quart Wasser, ¼ Pfd. Zucker,
1 Nelke, 1 Stückchen Zimmet,
1 Scheibe Citrone,
1 Eßlöffel Kornstärke.

No. 19. Dried Apples for Sauce.

Quantity for 6 People.

½ lb. of dried apples, ¾ qt. of water,
¼ lb. of sugar,
1 slice of lemon, juice from ½ lemon,
1 cup of white wine.

Preparation: The apples are washed, drained and put to boil in ¾ qt. of water. Set them on the stove, so they will get hot very slowly and they will expand. Add the sugar, lemon slice and lemon juice and white wine, let them get soft and serve cold.

Remarks: These dried apples may be made into apple sauce by rubbing them thru a colander or sieve when done.

No. 20. Prunes for Sauce.

Quantity for 6 People.

1 lb. of prunes, ¾ cup of sugar, juice from ½ lemon,
1 pt. of water, 1 slice of lemon.

Preparation: The prunes are washed and set to boil with 1 pt. of water, sugar, lemon slice and juice. If there is too much syrup take the prunes out, boil down and pour over the prunes. Serve cold.

No. 21. Rhubarb Sauce.

Quantity for 6 People.

2 bunches of pie plants, sugar to taste, 1 cup of water.

Preparation: Skin the rhubarb and cut it up in 2 inch pieces, cook it tender in water and much sugar. Serve cold. Rhubarb needs much sugar, as it is very sour.

Remarks: If you like you can thicken this sauce with a little corn starch dissolved in water.

No. 22. Pear Sauce.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of juicy pears, 1½ qts. of water,
¼ lb. of sugar,
1 clove, 1 piece of cinnamon, 1 slice lemon,
1 tablespoonful of corn starch

Zubereitung: Die Birnen werden geschält, große Birnen in 4, kleine Birnen in 2 Theile getheilt und das Kernhaus herausgeschnitten. Die Birnen werden mit Wasser, Zucker, Nelke, Zimmet und Citronenscheibe in einem Stein- oder Porzellantopf sehr langsam weich gedämpft. Die weichen Birnenstücke werden mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel gethan, der Birnensaft mit einem Eßlöffel verrührter Kornstärke dicklich gemacht, der Saft gut eingekocht und dann über die Frucht gegossen. Kalt oder auch warm zu servieren.

Preparation: The pears are peeled, large pears cut into 4 parts, small ones into halves. The core is cut out and the pears cooked tender in water, sugar, cloves, cinnamon and lemon slices. It is best to cook them very slowly in a granite or porcelain dish. When the pears are soft take them out, add the corn starch to the syrup, boil it down and pour back on the fruit. Serve cold or warm.

No. 23. Tomaten-Kompott.

Zuthaten für 6 Personen.

12 mittelgroße Tomaten,
2 Tassen Zucker, 1½ Tasse Wasser,
3 Nelken, ½ Citrone, in Scheiben.

Zubereitung: Die Tomaten werden mit kochendem Wasser übergossen und die Haut abgezogen. Zucker, Wasser, Nelken und Citronenscheiben werden zum Kochen gebracht, die abgezogenen Tomaten, 2 bis 3 zur Zeit, in die Sauce gethan und langsam weich gekocht. Die weichgekochten Tomaten werden dann mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel gethan. So wird mit allen 12 Tomaten verfahren. Der Tomatensaft wird, wenn zu viel vorhanden ist, eingekocht, durch ein Sieb gestrichen und über die Tomaten gegossen.

No. 23. Tomato Sauce.

Quantity for 6 People.

12 medium sized tomatoes, 2 cups of sugar,
1½ cups of water, 3 cloves, ½ sliced lemon.

Preparation: The tomatoes are scalded, skinned and set to boil with water, sugar, cloves and lemon slices. When they are soft take them out. Boil down the syrup if there is too much of it and pour it back on the tomatoes after straining.



17. Abtheilung:

Desserts.

Alle Angaben und Zubereitungen der warmen und kalten Desserts, Pudding, Aufläufe, Bomben, Kaltschalen, Crêmes und Gefrorenes.

Die Angaben der „steamed" Puddings.

No. 1. Reis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Reis, 1 Quart Milch,
¼ Pfd. frische Butter,
¼ Pfund Zucker, knapp,
¼ Pfd. Rosinen,
¼ Pfd. gemahlene Mandeln,
7 Eier, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Der Reis wird gewaschen, dann mit einer Tasse Wasser sehr langsam zum Kochen gebracht. Das Wasser läßt man verkochen und gießt nach und nach das Quart Milch hinzu und läßt den Reis zu einem dicken Brei kochen; dann giebt man eine Prise Salz dazu und läßt den dicken Reisbrei kalt werden. Die Butter rührt man zu Sahne, Zucker und die sieben Eigelb dazu und zu diesem dann die Rosinen und Mandeln. Den dicken Reisbrei rührt man leicht, schlägt die sieben Eiweiß zu steifem Schnee und rührt sie unter den Pudding. Hierauf bestreicht man eine verschließbare Form mit Butter, bestreut sie mit Brodkrumen, thut die Reismasse hinein, verschließt die Form fest und läßt alles 1½ Stunde lang im Wasserbade kochen. Nachdem es gar gekocht, stürzt man es und serviert es kalt. Vanille, Weinsauce oder süße Sahne kann damit gereicht werden.

No. 2. Apfelreis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Reis, ¾ Quart Milch,
⅛ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Rosinen,
¼ Pfd. geschälte und gemahlene Mandeln,
7 Eier,
1 Prise Salz, 6 süß-sauere Aepfel.

Zubereitung: Der Reis wird mit einer Tasse Wasser sehr langsam gekocht; ist das Wasser verkocht, so gießt man die Milch nach und nach dazu und kocht den Reis zu einem dicken Brei. Die Butter wird zu Sahne gerührt, den Zucker dazu, dann die Eigelb, Rosinen und Mandeln, läßt den Reisbrei kalt werden und rührt denselben ebenfalls dazu. Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten, die Aepfel in 16

Seventeenth Chapter:

DESSERTS.

Directions for preparing all kinds of desserts, cold and warm; puddings, puff pastes, souffles, cold soups, creams and ice creams.

Steamed Puddings.

No. 1. Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of rice, 1 qt. of milk, ¼ lb. of fresh butter,
¼ lb. of sugar, scant,
¼ lb. of raisins, ¼ lb. of ground almonds,
7 eggs, 1 pinch of salt.

Preparation: The rice is washed and brought to boil in 1 cup of water. When the water is boiled down add the milk gradually and 1 pinch of salt and boil to a thick mash. When done, cool it off. Cream the butter, add sugar, 7 yolks of eggs, raisins, almonds and the beaten whites of eggs. Butter a dish or tin, strew in some bread crumbs, put in the rice pudding, close the dish well and cook in a double boiler for 1½ hours. When serving, turn the pudding out on a platter and serve cold with a vanilla or wine sauce or sweet cream.

No. 2. Apple Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of rice, ¾ qt. of milk, ⅛ lb. of butter,
¼ lb. of raisins, ¼ lb. of blanched, ground almonds,
7 eggs,
1 pinch of salt, 6 sweet-sour apples,
1 cup of sugar.

Preparation: The rice is cooked slowly with one cup of water; when the water is boiled down, add the milk gradually and cook it to a thick pulp. Cream the butter, add the sugar, then the yolks of eggs, raisins and almonds. Let rice cool, then mix all together. The apples

Theile geschnitten und die Aepfelstücke in ein wenig Wasser und Zucker weich gedämpft. Eine Form streicht man mit Butter aus und bestreut sie mit Brodkrumen; die Reismasse wird mit den 7 Eiweiß, welche zu steifem Schnee geschlagen sind, vermischt. In die Form wird eine Schicht Reis, dann eine Schicht Aepfel gethan und dies zweimal wiederholt; der Reis wird dann darauf gethan, die Form gut verschlossen und wird dann 1½ Stunde im Wasserbade gekocht. Nach dem Garkochen stürzt man den Pudding. Man reicht süße Sahne als Sauce dazu.

are peeled, cored, cut into 16 parts and stewed soft in a little water and sugar. Butter a dish or tin and strew with bread crumbs, stir into the mass the well beaten whites of 7 eggs. Into the dish or tin put a layer of rice, then a layer of apples and repeat this twice; the last layer to be rice. Close the dish tight and cook in double boiler 1½ hours, then turn over on platter and serve with sweet cream.

No. 3. Kirschreis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Reis, ¾ Quart Milch,
⅛ Pfd. Butter, 7 Eier,
¼ Pfd. geschälte und gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. Rosinen,
1 Tasse Zucker,
1 Pfd. ausgekernte Sauerkirschen.

Zubereitung: Die Zubereitung des Kirschreispuddings ist genau dieselbe wie No. 2 (siehe Apfelreis-Pudding). Die Kirschen werden mit einer Tasse Wasser und einer Tasse Zucker gar geschmort, dann thut man zwei Schichten Kirschen statt Aepfel zwischen den Reis. Den Kirschensaft kocht man noch mit etwas Zucker ein und reicht den Saft als Sauce zu dem Pudding.

No. 3. Cherry Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of rice, ¾ qts. of milk, ⅛ lb. butter, 7 eggs,
1 cup of sugar, ¼ lb. of peeled and ground almonds,
¼ lb. of raisins, 1 lb. of sour cherries.

Preparation: The preparation is again the same as No. 2, instead of apples put in layers of sour cherries. Boil down the cherry juice and serve it with the pudding.

No. 4. Pfirsichreis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Reis, ¾ Quart Milch, 7 Eier,
⅛ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. geschälte und gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. Rosinen, 1½ Pfd. Pfirsiche.

Zubereitung: Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 2 (siehe Apfelreis-Pudding). Die Pfirsiche werden geschält, die Kerne herausgenommen, die Pfirsiche in 8 Theile geschnitten, mit einer Tasse Wasser und Zucker aufgestellt und weich gedämpft. Anstatt Aepfelschichten zwischen den Reis zu thun, legt man Pfirsichlagen dazwischen. Der Saft wird noch mit etwas Zucker eingekocht, ebenso kocht man einige Pfirsichkerne mit. Den Saft reicht man als Sauce zu dem Pudding.

No. 4. Peach Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of rice, ¾ qt. of milk, 7 eggs,
⅛ lb. of butter,
½ lb. of sugar, ¼ lb. of peeled and ground almonds,
¼ lb. of raisins, 1½ lbs. of peaches.

Preparation: The preparation is again the same as No. 2, instead of apples put in layers of peaches, boiled tender in 1 cup of water and one of sugar. Boil down the peach juice, putting in a few stones which are removed when served and use the syrup with the pudding.

No. 5. Aprikosenreis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Reis, ¾ Quart Milch,
⅛ Pfd. Butter, 7 Eier,
¼ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. geschälte und gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. Rosinen, 1½ Pfd. Aprikosen.

No. 5. Apricot Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of rice, ¾ qt. of milk, ⅛ lb. of butter, 7 eggs.
¼ lb. of raisins, 1½ lbs. of stoned apricots, ¼ lb. of sugar.
¼ lb. of peeled and ground almonds.

Zubereitung: Die Zubereitung des Aprikosenpuddings ist genau dieselbe wie No. 2 (siehe Apfelreis-Pudding). Die Aprikosen werden geschält, die Kerne entfernt, die Aprikosen in 6 Theile getheilt und mit einer halben Tasse Zucker und einer Tasse Wasser weich gedampft. Anstatt Aepfel werden Aprikosenschichten zwischen den Reis gethan. Den Saft kocht man mit etwas Zucker ein und reicht den Saft als Sauce zum Pudding.

Preparation: The preparation is the same as given under No. 2, see Apple Rice Pudding. Instead of apples put in layers of apricots boiled tender in 1 cup of water and ½ cup of sugar. Boil down the juice with some sugar and serve with the pudding.

No. 6. Sehr einfacher Reis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Reis, 1 Quart Milch,
¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 7 Eier.

Zubereitung: Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 1 (siehe Reispudding).

No. 6. Plain Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. of rice, 1 qt. of milk, ¼ lb. of sugar, ¼ lb. of butter.

Preparation: The preparation is the same as given under No. 1, Rice Pudding.

No. 7. Schaum-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pint Milch, ¼ Pfd. Butter,
¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. feines Mehl,
Die Schale einer Citrone,
8 Eier.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Butter dazu gethan, Zucker und Mehl werden gemischt und in die kochende Milch gerührt, dann läßt man unter tüchtigem Rühren die Masse kochen, bis es sich vom Topfe löst. Hierauf läßt man die Masse kalt werden und reibt die Citronenschale dazu, giebt die 8 Eigelb dazu und schlägt die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, welche man ebenfalls dazu rührt. Eine Form streicht man mit Butter aus und bestreut sie mit Brodkrumen, thut die Masse hinein und verschließt die Form fest; dann läßt man den Pudding 2 Stunden im Wasserbade kochen und stürzt ihn, giebt Fruchtsauce dazu und serviert denselben.

No. 7. Froth Pudding.

Quantity for 6 People.

½ pt. of milk, ¼ lb. of butter, ¼ lb. of sugar,
¼ lb. of fine flour, 1 lemon peel, 8 eggs.

Preparation: The milk is brought to boil, the butter added, sugar and flour are mixed and stirred into the boiling milk so long until the mass comes off the sides of the dish. Then cool it, grate the lemon peel and stir it in with the yolks of eggs and the beaten whites. Butter a form or dish and strew in bread crumbs, then put in the pudding, cover the dish and strew in bread crumbs, then put in the pudding, cover the dish tightly and boil in double boiler for 2 hours. Turn it, and serve with a fruit sauce.

No. 8. Kabinet-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Zwieback, 12 Ladyfingers,
¼ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Korinthen,
1 Pint Milch, 1 Pint Sahne,
6 Eier, ¼ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Zwieback werden in 3 Theile gebrochen und die Ladyfingers in die Hälfte getheilt. In eine gebutterte Form thut man eine Schicht Zwieback, dann Rosinen und Korinthen, darauf Ladyfingers; dieses wiederholt man 2- bis 3-mal und legt die Zwieback obenauf. Milch, Sahne, Zucker und Eier werden gut zusammen geschlagen, über den Pudding gegossen und die Form 1½ Stunde im Wasserbade kochen lassen. Nach Garsein stürzen und mit Weinsauce servieren.

No. 8. Cabinet Pudding.

Quantity for 6 People.

8 zwieback, 12 lady fingers, ¼ lb. of raisins,
¼ lb. of currants, 1 pt. of milk, 1 pt. of cream,
6 eggs, ¼ lb. of sugar.

Preparation: The zwieback is broken into 3 parts, the lady fingers into halves. Butter a dish and make a layer of zwieback, raisins, currants, then one of lady fingers, repeat this 2 to 3 times, the last layer being zwieback. Then mix well the milk, cream, sugar and eggs and pour on the pudding, which is boiled in double boiler 1½ hours. When done turn it out on a platter and serve with a wine sauce.

No. 9. Weißbrod-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. frische Butter, 6 Eier,
¼ Pfd. Zucker, ½ Tasse Rosinen,
¼ Tasse Korinthen,
¼ Tasse feingeschnittenen Zitronat,
½ Tasse geschälte und gemahlene Mandeln,
4 Milchsemmeln.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker dazu gethan und Rosinen, Korinthen, Zitronat und Mandeln dazu gerührt. Die Milchsemmeln reibt man etwas ab, weicht sie in Milch, preßt sie gut aus und zerrührt sie fein. Dieses rührt man zu der schaumig gerührten Masse. Die 6 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und rührt sie ebenfalls unter den Pudding. Eine Form streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit Brodkrumen, füllt die Masse hinein, läßt sie eine Stunde im Wasserbade kochen und reicht sie mit Fruchtsauce.

No. 9. Wheat Bread Pudding.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of fresh butter, 6 eggs, ¼ lb. of sugar,
½ cup of raisins, ¼ cup of currants,
¼ cup of fine cut citron, ½ cup grated almonds,
4 milk rolls.

Preparation: Cream the butter with blanched yolks of eggs, sugar, raisins, currants, citron and almonds, mix and stir well. The crust of the rolls is grated off, then they are soaked in milk, pressed out and stirred with the rest of ingredients, also the beaten whites of eggs. Butter a pan or dish, strew with bread crumbs, fill in the pudding and cook in double boiler for 1 hour. Serve with a fruit sauce.

No. 10. Plum-Pudding.

Zuthaten für 6 bis 8 Personen.

1 Prise Salz, 1 Pfd. Rosinen,
1 Pfd. Korinthen, 1 Pfd. Mehl,
1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Rindsnierenfett,
6 Eier, 1 Citronenschale,
2 Tassen Milch,
2 kleine Tassen geriebene Semmel,
½ Tasse Brandy, Rum zum Brennen.

Zubereitung: Rosinen und Korinthen werden gewaschen und man läßt sie hierauf gut trocknen. Das Rindsnierenfett wird sehr fein gehackt und dazu werden die 6 Eier, Zucker, Rosinen, Korinthen, geriebene Citronenschale, Milch, Semmelkrumen, Brandy und zuletzt das Mehl dazu gerührt. Eine Form bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen, thut die Masse hinein und verschließt die Form fest. Hierauf läßt man die Masse 5 Minuten im Wasserbade kochen. Der gekochte Pudding wird gestürzt, der Rum darüber gegossen, angebrannt und bringt ihn brennend zu Tisch. Eine Weinsauce wird dazu serviert.

No. 10. Plum Pudding.

Quantity for 6—8 People.

1 pinch of salt, 1 lb. raisins, 1 lb. currants, 1 lb. of flour,
1 lb. of sugar, 1 lb. beef kidney lard, 6 eggs, 1 lemon peel,
2 cups of milk, 2 small cups of grated bread,
½ cup of brandy, rum.

Preparation: Raisins and currants are washed well and dried. The suet is chopped very fine and mixed well with 6 eggs, sugar, raisins, currants, grated lemon peel, milk, bread crumbs, brandy and lastly the flour. Butter a tin, strew with bread crumbs, put in the pudding mass and cook in double boiler for 5 hours. Turn the pudding out on a platter, pour the rum over and light it. The flaming pudding is brought to the table and served with a wine sauce.

No. 11. Schokoladen-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Milch, ¼ Pfd. Butter, knapp,
¼ Pfd. geriebene süße Schokolade,
¼ Pfd. feines Mehl,
¼ Pfd. Zucker, knapp,
⅛ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
6 Eier.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, Butter dazu, Zucker, Mehl, Schokolade werden zusammen gemischt und in die kochende Milch gerührt; dies rührt man so

No. 11. Chocolate Pudding.

Quantity for 6 People.

1 pt. of milk, scant ¼ lb. of butter,
¼ lb. grated sweet chocolate, ¼ lb. fine flour.
Scant ¼ lb. of sugar, ⅛ lb. blanched, ground almonds, 6 eggs.

Preparation: The milk is brought to boil, butter, sugar, flour, chocolate, well stirred in, until the mass rolls from the dish, then take from the stove. Cool the

lange, bis sich der Teig vom Topfe löst und nimmt ihn vom Feuer; die Mandeln und Eigelb werden, wenn der Brei kalt ist, darunter gerührt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gerührt. Eine Form bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen, thut die Masse hinein, verschließt die Form gut und läßt den Pudding 1½ Stunde lang im Wasserbade kochen. Den Pudding stürzt man und serviert ihn mit Vanillesauce.

Besondere Bemerkung: Die Form darf nur Dreiviertel voll sein, denn der Teig steigt sehr.

No. 12. Mehl-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. feines Mehl, 8 Eier,
4 Eßlöffel Citronensaft,
Die Schale einer halben Citrone abreiben,
¼ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker 20 Minuten gerührt, der Citronensaft und die Schale dazu gerührt, dann unter vielem Rühren das Mehl, welches viermal gesiebt sein muß. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, fest verschlossen und 1¼ Stunde im Wasserbade gekocht. Den Pudding stürzt man und serviert ihn mit Weinsauce.

No. 13. Schichten-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pint Sahne, ¼ Pfd. Mehl,
⅛ Pfd. Butter, 5 Eigelb,
5 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen,
¼ Pfd. Zucker,
Die Schale einer halben Citrone,

Zur Füllung:

½ Pfd. Pfirsichmarmelade oder
1 Quart eingemachte Kirschen oder Erdbeeren,

Als Zwischenlage 4 kleine Pfannkuchen:

¼ Pfd. Mehl, 3 Eßlöffel Butter,
4 Eier, ¼ Pint Milch, 1 Prise Salz,
Die Schale einer viertel Citrone,
Butter zum Backen.

Zubereitung: Sahne, Mehl, Butter und Eigelb werden zusammen geschlagen und läßt alles auf dem Feuer unter starkem Rühren kochen, bis der Teig sich vom Topfe löst und läßt es dann kalt werden. Die 5 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und rührt dies mit dem Zucker und der abgeriebenen Citronenschale unter die Masse.

mass and stir in the almonds, yolks of eggs and the beaten whites.

Butter a tin or dish, strew with bread crumbs, fill with the pudding, cover tightly and cook in double boiler 1½ hours, then turn out on a platter and serve with a vanilla sauce.

Remarks: The dish must be only ¾ full because the pudding rises very much

No. 12. Flour Pudding.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of fine flour, 8 eggs, 4 tablespoonfuls of lemon juice,
½ grated lemon peel, ¼ lb. of sugar.

Preparation: Beat the yolks of eggs with sugar 20 minutes, add lemon juice and grated rind and lastly stir in the flour, which must be sifted 4 times. The whites of eggs are beaten to a stiff froth and mixed into the mass. Butter a dish or form, put in the pudding, close the dish well and cook in double boiler 1¼ hours. Turn out pudding on a platter and serve with a wine sauce.

No. 13. Layer Pudding.

Quantity for 6 People.

½ pt. of cream, ¼ lb. of flour, ⅛ lb. of butter,
5 yolks of eggs, 5 beaten whites of eggs,
¼ lb. of sugar, ½ lemon peel.

For the Filling.

½ lb. peach marmalade, or 1 qt. of cherry or strawberry preserves.

For Between Layers, 4 Small Pancakes.

¼ lb. of flour, 3 tablespoonfuls of butter, 4 eggs,
¼ pt. of milk, 1 pinch of salt, ¼ lemon peel.
Butter, for baking.

Preparation: Cream, flour, butter, yolks of eggs are well mixed and brought to boil. When the batter rolls from the sides of the pot, take it off the fire to cool. Then add sugar, grated lemon peel, and 5 whites of eggs beaten to a stiff froth.

Die Zubereitung der Pfannkuchen ist folgende: Die 3 Eßlöffel Butter läßt man zerlaufen, giebt Milch, Mehl, 4 Eier und ein wenig Salz dazu und rührt alles gut durcheinander, läßt in einer Pfanne Butter heiß werden und bäckt von dem Teig 4 Pfannkuchen schön goldgelb. Die Pfannkuchen müssen in der Größe wie die Puddingform gebacken werden. Die Puddingform wird mit Butter ausgestrichen und mit Brodkrumen bestreut. Hierauf legt man eine Lage der gekochten Masse in die Form, dann eine Lage Obstmarmelade oder Fruchtstücke, wie Pfirsiche, Kirschen, Erdbeeren oder Himbeeren. Auf die Fruchtlage kommt ein Pfannkuchen, dann von der Teigmasse, dann wieder Frucht und wiederholt es so oft, bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Dann legt man die Teigmasse oben auf den Pudding, verschließt die Form fest und läßt es 1½ Stunde lang im Wasserbade kochen. Der Pudding wird nach Garsein gestürzt und den Fruchtsaft serviert man als Sauce.

Now bake the pancakes. Mix well the milk, flour, 3 tablespoonfuls of melted butter, 4 eggs and a little salt. Heat a pan with butter and bake the pancakes the size of the pudding dish. Now butter the pudding dish, strew bread crumbs in, make 1 layer of pudding batter, one layer of fruit marmalade or preserved fruit as peaches, cherries, strawberries or raspberries, on this fruit layer place a pancake, then another layer of pudding batter, again a layer of fruit, another pancake and so on, according to the number of pancakes you have. The top layer must be the pudding batter. Close the dish well and cook in double boiler for 1½ hours. When done, turn the pudding out and serve with a fruit sauce.

No. 14. Gries-Pudding No. 1.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Milch, 1 Tasse feinen Gries,
⅛ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, knapp,
⅛ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
Die Schale des Viertels einer mittelgroßen Citrone,
6 Eier.

Zubereitung: Milch und Butter werden zum Kochen gebracht, dann der Gries, Zucker und Citronenschale dazu gerührt, dann der Teig so lange gerührt, bis er sich vom Topfe löst, worauf man ihn kalt werden läßt. Hierauf rührt man Mandeln und Eigelb dazu, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und giebt es ebenfalls dazu. Eine Form bestreicht man mit Butter und bestreut sie mit Semmelkrumen; hierauf füllt man die Masse in die Form, verschließt sie gut und läßt das Ganze 1½ Stunde im Wasserbade kochen. Der Pudding wird gestürzt und mit Kirschen- oder Himbeeren-Kompott serviert.

No. 14. Farina Pudding No. 1.

Quantity for 6 People.

1 pt. of milk, 1 cup of fine farina, ⅛ lb. of butter,
Scant ¼ lb. of sugar, ¼ lb. of blanched, ground almonds.
The rind of ¼ lemon, 6 eggs.

Preparation: Milk and butter are brought to boil, the farina stirred in, the sugar and lemon rind added and all stirred and cooked until the mass rolls from the sides of the dish, then cool it off and add almonds, yolks of eggs and beaten whites. Butter a pudding dish, strew with roll crumbs, put in the pudding, close the dish well and cook in double boiler 1½ hours. Turn the pudding out on a platter and serve with cherry or raspberry sauce.

No. 15. Maccaroni-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Zuthaten und Zubereitung sind genau so wie angegeben in Abtheilung 15, No. 56 (siehe Maccaroni-Pudding).

No. 15. Macaroni Pudding.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given under No. 56, in Chapter 15, Macaroni Pudding.

No. 16. Kartoffel-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 10, Kartoffeln (siehe No. 16, Kartoffel-Pudding).

No. 16. Potato Pudding.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given in Chapter 10, No. 16, Potato Pudding.

No. 17. Fleisch-Pudding mit Reis-Einlage.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 2, Rind (siehe No. 2, Fleisch-Pudding von Roastbeef, Schmorbraten oder Suppenfleisch).

No. 18. Fleisch-Pudding auf andere Art.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 2, Rind (siehe No. 26, Fleisch-Pudding).

No. 19. Hammelnieren-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 4, Lamm (siehe No. 20, Hammelnieren-Pudding).

No. 20. Kalbsbraten-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 3, Das Kalb (siehe No. 6, Kalbsbraten-Pudding).

No. 21. Gänseleber-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 6, Geflügel (siehe No. 26, Gänseleber-Pudding).

No. 22. Kirschen-Pudding.

Zuthaten für 6—8 Personen.

8 Milchsemmeln, ¾ Quart Milch,
¼ Pfd. Butter,
8 Eier,
Die Schale einer Citrone,
¼ Theelöffel Zimmet,
2 Pfd. ausgesteinte Kirschen,
¾ Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Milchsemmeln werden abgerieben, dann in der Milch eingeweicht; sind die Semmeln gut weich, so werden sie ausgepreßt und durch ein Sieb gestrichen. Die Butter läßt man auf dem Ofen zerlaufen, thut die durchgedrückten Semmeln hinzu und läßt sie trocken dämpfen; Eigelb, die abgeriebene Citronenschale, Zimmet, die ausgesteinten Kirschen, (den Saft von den Kirschen preßt man ein wenig aus) und Zucker rührt man alles zusammen. Die Ei-

No. 17. Meat Pudding with Rice Layers.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given in Chapter 2, Beef, No. 2, Meat Pudding, from Roast Beef, Stew or Soup Meat.

No. 18. Another Form of Meat Pudding.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given in Chapter 2, Beef, No. 26, Meat Pudding.

No. 19. Mutton Kidney Pudding.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given in Chapter 4, Lamb, No. 20, Lamb Kidney Pudding.

No. 20. Veal Roast Pudding.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given in Chapter 3, Veal, No. 6, Veal Roast Pudding.

No. 21. Goose Liver Pudding.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given in Chapter 6, Poultry, No. 26, Goose Liver Pudding.

No. 22. Cherry Pudding.

Quantity for 6—8 People.

8 milk rolls, ¾ qt. of milk, ¼ lb. of buter,
8 eggs, rind from 1 lemon, ¼ teaspoonful of cinnamon,
2 lbs. stoned cherries, ¾ cup of sugar,

Preparation: The milk rolls are grated and soaked in milk. When they are soft, press them out and rub thru a strainer or colander. Melt the butter on the stove, put in the mashed rolls and stew them dry on the stove. Now mix this well with yolks of eggs, grated lemon rind, cinnamon, sugar, stoned cherries and cherry syrup. Beat the

weiß schlägt man zu sehr steifem Schnee und mischt ihn unter die Masse. Die Pudding-Form bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen, füllt die Form, läßt den Pudding zwei Stunden im Wasserbade kochen und stürzt ihn dann.

No. 23. Gries-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Milch, ¼ Pfd. Butter,
¾ Tasse Zucker,
Die abgeriebene Schale einer Citrone,
¾ Tasse feinen Gries,
8 bittere Mandeln,
¼ Pfd. süße Mandeln, 8 Eier.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, Butter hinzugethan, dann der Zucker, die abgeriebene Citronenschale und der Gries und läßt nun den Brei 5 Minuten lang unter starkem Rühren kochen. Vom Feuer genommen, kalt werden lassen, die abgeschälten gemahlenen süßen und bitteren Mandeln hinzufügen, die 8 Eigelb ebenfalls, die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen. Die Masse in eine gebutterte, mit Semmelkrumen ausgestreute Puddingform thun und 1½ Stunde lang im Wasserbade kochen. Der Pudding wird gestürzt und Wein- oder Fruchtsauce dazu serviert.

No. 24. Saurer Sahnen-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pint dicke saure Sahne,
Saft und Schale einer halben Citrone,
10 Eier, ½ Tasse Zucker,
¾ Pfd. weiße Semmelkrumen,
¼ Theelöffel Salz, 1 Tasse Korinthen.

Zubereitung: Die dicke saure Sahne wird mit der abgeriebenen Schale und dem Citronensaft verrührt, die Eigelb dazu, 10 Minuten rühren. Zucker, Semmelkrumen, Salz und Korinthen dazu, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, leicht dazu mischen. Eine Puddingform mit Butter ausstreichen, mit Semmelkrumen ausstreuen, die Masse hineinfüllen, fest verschließen und den Pudding 1½ Stunde im Wasserbade kochen, dann stürzen. Wein- oder Fruchtsauce dazu servieren.

No. 25. Schwarzer Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. süße Schokolade,
¼ Pfd. Zucker, ⅛ Pfd. kleine Rosinen,
¼ Tasse feingewiegte Zitronat,
¼ Theelöffel Zimmet,
⅛ Theelöffel gemahlene Nelken,
¾ Tasse Semmelkrumen,
¼ Tasse Weißwein, 6 Eier.

whites of eggs to a stiff froth and add to the mass. Butter a pudding mold, strew in bread crumbs, then fill with the pudding and cook in double boiler for 2 hours. Serve.

No. 23. Farina Pudding No. 2.

Quantity for 6 People.

1 qt. of milk, ¼ lb. of butter, ¾ cup of sugar,
1 grated lemon peel, ¾ cup of fine farina, 8 bitter almonds,
¼ lb. sweet almonds, 8 eggs.

Preparation: The milk and butter are brought to boil, then the sugar, lemon peel and farina poured in and cooked to a thick paste in 3 minutes, stirring continually. Now take from the fire, cool off and add blanched and ground sweet and bitter almonds, the 8 yolks of eggs and the beaten whites. Fill this mass into a buttered pudding mold, strew with bread crumbs and cook in double boiler 1½ hours. Turn the pudding out and serve with a fruit or wine sauce.

No. 24. Sour Cream Pudding.

Quantity for 6 People.

½ pt. thick, sour cream, juice and peel from ½ lemon,
10 eggs, ½ cup of sugar, ¾ lb. of roll crumbs,
¼ teaspoonful of salt, 1 cup of currants.

Preparation: The thick sour cream is well mixed and stirred 10 minutes with juice and grated peel of lemon, yolks of eggs, roll crumbs, salt, currants and beaten whites of eggs. A pudding dish is buttered and strewn with roll crumbs, the pudding filled in and cooked in double boiler 1½ hours. Then it is turned out on a platter and served with a wine or fruit sauce.

No. 25. Black Pudding.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of ground almonds, ¼ lb. sweet chocolate, ¼ lb. of sugar,
⅛ lb. of small raisins, ¼ cup chopped citron,
¼ teaspoonful cinnamon, ⅛ teaspoonful ground cloves,
¾ cup of roll crumbs, ¼ cup of white wine, 6 eggs.

Zubereitung: Die Mandeln werden gemahlen, nicht abgezogen, Schokolade gerieben. Der Zucker wird mit den 6 Eigelb 20 Minuten gerührt, Mandeln, Schokolade, Rosinen, Zitronat, Zimmet, Nelken und die Semmelkrumen mit dem Weißwein vermischt und dieses alles zusammengerührt. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen. Die Masse in eine gebutterte mit Semmelkrumen bestreute Form thun, fest verschließen und 1½ Stunde im Wasserbade kochen. Den Pudding stürzen und Schokoladensauce dazu servieren.

No. 26. Pudding a la Brandenburg.

Zuthaten für 6—8 Personen.

1 Pint Milch, ⅛ Pfd. Butter,
¼ Pfd. Mehl, reichlich, ¼ Pfd. Zucker,
⅛ Pfd. geschälte, feingeschnittene Mandeln,
1 Eßlöffel feingemahlene bittere Mandeln,
2 Eßlöffel feingeschnittene Zitronat,
1 Eßlöffel feingeschnittene Pomeranzenschale,
½ abgeriebene Citronenschale, 7 Eier,
¼ Tasse Rum.

Zubereitung: Die Milch und Butter werden zum Kochen gebracht, Mehl dazu gerührt, unter starkem Rühren die Masse gekocht, so daß es ein dicker Brei wird und sich vom Topfe löst; den Brei kalt werden lassen, Zucker, süße und bittere Mandeln, Zitronat, Pomeranzenschale, Citronenschale und die Eigelb alles zusammen dazurühren. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und leicht darunter ziehen. Eine Puddingform mit Butter ausstreichen, mit Semmelkrumen ausstreuen, die Masse hineinfüllen, fest verschließen und im Wasserbade den Pudding zwei Stunden kochen. Den Pudding stürzt man und gießt ¼ Tasse Rum darüber, zündet ihn an und giebt ihn so brennend zu Tisch. Eine Weinsauce dazu servieren.

Warme und gebackene Puddings.

No. 27. Gebackener Sahnen-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Quart sauere Sahne,
¾ Tasse Zucker,
Schale einer halben Citrone,
2 Eßlöffel Citronensaft,
3 Eßlöffel Mehl,
7 Eier.

Zubereitung: Die dicke sauere Sahne wird mit dem Zucker, der abgeriebenen Citronenschale, Citronensaft, Mehl und den 7 Eigelb gut zusammen geschlagen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und leicht darunter ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und den Pudding 25—30 Minuten im Ofen backen.

Preparation: The unblanched almonds are ground, the chocolate grated. Sugar and yolks of eggs are stirred 20 minutes, then mixed well with almonds, chocolate, raisins, citron, cinnamon, cloves, roll crumbs, white wine and beaten whites of eggs. Put into a mold, close it well and cook in double boiler 1½ hours. Serve with a chocolate sauce.

No. 26. Pudding a la Brandenburg.

Quantity for 6—8 People.

1 pt. of milk, ⅛ lb. of butter, ¼ lb. flour, good measure,
¼ lb. of sugar, ⅛ lb. of blanched, chopped sweet almonds,
1 tablespoonful blanched, chopped bitter almonds,
2 tablespoonfuls chopped citron,
1 tablespoonful chopped orange rind.
½ grated lemon peel, 7 eggs.
¼ cup of rum.

Preparation: Milk and butter are brought to boil, add the flour and boil stirring continually until the mass loosens from the pot. Cool and mix into it sugar, sweet and bitter almonds, citron, orange and lemon peel, yolks of eggs and the beaten whites. Butter a pudding mold and strew it with roll crumbs, then put in the pudding mass, close well and cook in double boiler for 2 hours. Turn the pudding out on a platter, pour on ¼ cup of rum, light it and bring it to the table. Serve with a wine sauce.

Warm Puddings, Baked Puddings.

No. 27. Baked Cream Pudding.

Quantity for 6 People.

¾ qt. of sour cream, ¾ cup of sugar,
½ lemon peel.
2 tablespoonfuls of lemon juice, 3 tablespoonfuls of flour,
7 eggs.

Preparation: The sour cream is well mixed with sugar, grated lemon peel, lemon juice, flour, 7 yolks of eggs and beaten whites. Then bake in the oven in a buttered pudding dish for 25 to 30 minutes.

No. 28. Gebackener Reis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Reis, ¾ Quart Milch,
½ Tasse Zucker, ⅛ Pfd. Butter, 4 Eier.

Zubereitung: Der Reis wird mit der Milch zu einem dicken Brei gekocht. Die Butter zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu und dann den dicken Reisbrei. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ruhren. Eine Form mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und den Pudding eine halbe Stunde im Ofen backen.

Besondere Bemerkung: Man kann den Pudding sehr verfeinern mit ¼ Pfd. geschälten, gemahlenen Mandeln, ½ Tasse Rosinen und anstatt 4 Eier, 6—8 Eier.

No. 28. Baked Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

1 cup of rice, ¾ qt. of milk, ½ cup of sugar,
⅛ lb. of butter, 4 eggs.

Preparation: The rice is boiled to a thick mass with milk. Cream the butter with sugar and yolks of eggs, add the rice and the beaten whites of eggs, fill into a buttered pudding dish and bake in oven ½ hour.

Remarks: The pudding may be made richer with ¼ lb. blanched, ground almonds, ½ cup of raisins, 6 to 8 eggs instead of 4.

No. 29. Gebackener Reis-Pudding mit Fruchteinlagen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Reis, ¾ Quart Milch,
⅛ Pfd. Butter, ½ Tasse Zucker,
6 Eier,
1 Quart gekochte Frucht, wie Kirschen, Aprikosen oder Pfirsiche.

Zubereitung: Die Zubereitung des Reis-Pudding ist genau dieselbe wie No. 28 (siehe Gebackener Reis-Pudding). Die Backform wird mit Butter ausgestrichen, darein eine Schicht von der Reismasse, darauf eine Schicht gekochte von dem Saft abgelaufene Frucht, dies dreimal wiederholen, obenauf Reislage und den Pudding eine Stunde im Ofen backen. Den Saft von der Frucht als Sauce dazu servieren.

No. 29. Baked Rice Pudding with Fruit Layers.

Quantity for 6 People.

1 cup of rice, ¾ qt. of milk, ⅛ lb. of butter,
½ cup of sugar, 6 eggs, 1 qt. boiled fruit, (cherries, apricots or peaches).

Preparation: The preparation of the rice is the same as given under No. 28, Baked Rice Pudding.

The buttered pudding dish is filled with alternating layers of rice and fruit, from which the juice has been drained. The top layer should be rice. Bake in oven for 1 hour and serve with the sauce from the fruit used in the pudding.

No. 30. Gebackener Gries-Pudding mit Frucht.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Milch, 1 Tasse Gries,
¼ Pfd. Butter,
Die abgeriebene Schale einer Citrone,
3 Eßlöffel Citronensaft,
¼ Pfd. Zucker, 5 Eier,
1 Quart Kirschen.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, der Gries dazu gethan und unter Rühren den Gries 10 Minuten kochen lassen. Den Griesbrei kalt werden lassen. Die Butter zu Sahne rühren, die abgeriebene Citronenschale und Saft, Zucker und die 5 Eigelb dazu rühren, dann den Griesbrei. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Eine Form mit Butter ausstreichen, eine Schicht von der Puddingmasse, darauf eine Schicht Kirschen, dieses zweimal wiederholen, Griesmasse obenauf, kleine Butterstücke darauf und eine Stunde im Ofen backen.

No. 30. Baked Farina Pudding with Fruit.

Quantity for 6 People.

1 qt. of milk, 1 cup of farina, ¼ lb. of butter,
1 grated lemon rind, 3 tablespoonfuls of lemon juice,
¼ lb. sugar, 5 eggs, 1 qt. cherries.

Preparation: The milk is brought to boil, the farina put in and stirred 10 minutes, cool it. Cream the butter, add grated lemon rind, lemon juice, sugar, 5 yolks of eggs and the farina and stir in the beaten whites of eggs to a stiff froth. Butter a pudding dish and fill it with alternating layers of pudding and cherries. The former being on top, sprinkle a few pieces of butter and bake in oven 1 hour.

No. 31. Gebackener Kirschenmichel-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 6 Eier,
¼ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
3 Brödchen, 3 Pfd. süße Kirschen.

Zubereitung: Die Brödchen werden in Milch eingeweicht, die Butter rührt man zu Sahne, Zucker, Eigelb und Mandeln dazu, die eingeweichten Brödchen gut auspressen und dazu rühren. Die Kirschen werden entsteint, unter die Masse gerührt, die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Pudding ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und eine Stunde im Ofen backen.

No. 32. Gebackener Citronen-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Eier, ¼ Pfd. Zucker,
Saft von 1½ Citrone,
Schale einer halben Citrone,
1 Eßlöffel Kornstärkemehl.

Zubereitung: Die 8 Eigelb werden mit Zucker, Citronensaft, abgeriebener Schale und Kornstärke ¼ Stunde geschlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, leicht dazu mischen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und 15 Minuten im Ofen backen.

No. 33. Gebackener Kartoffel-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln,
6 Eier,
Abgeriebene Schale einer Citrone,
½ Pint Sahne, ¼ Pfr. Zucker,

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Abgeriebene der Citronenschale dazu, dann die geriebenen Kartoffeln und Sahne. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse rühren. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und ¾ Stunde im Ofen backen. Eine Fruchtsauce dazu servieren.

No. 34. Gebackener Kartoffel-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

8 mittelgroße Kartoffeln,
1/10 Pfd. Butter,
2—3 Eier,
½ Eßlöffel Parmesankäse,
1 Prise Pfeffer,
Salz nach Geschmack.

No. 31. Baked Cherry Pudding.

Quantity for 6 People.

¼ lb. of butter, ¼ lb. of sugar, 6 eggs.
¼ lb. blanched, ground almonds, 3 rolls,
3 lbs. sweet cherries.

Preparation: Soak the rolls in milk, cream the butter with sugar, add the yolks of eggs, almonds and rolls pressed dry, mix well, add the stoned cherries and beaten whites of eggs. Butter a tin, put in the mass and bake in oven 1 hour.

No. 32. Baked Lemon Pudding.

Quantity for 6 People.

8 eggs, ¼ lb. of sugar, juice from 1½ lemons,
½ lemon peel, 1 tablespoonful corn starch.

Preparation: The 8 yolks of eggs are beaten ¼ hour with sugar, lemon juice and grated lemon peel, the corn starch and beaten whites of eggs added last. Butter a tin, fill in the mass and bake 15 minutes.

No. 33. Baked Potato Pudding.

Quantity for 6 People.

½ lb. boiled, grated potatoes, 6 eggs,
1 grated lemon rind,
½ pt. of cream, ¼ lb. of sugar.

Preparation: Cream the yolks of eggs and sugar, add the grated lemon peel, grated potatoes, cream, beaten whites of eggs, and mix well. Put the batter into a buttered tin and bake in oven 45 minutes. Serve with a fruit sauce.

No. 34. Baked Potato Pudding.

To be Served with Meat.

Quantity for 6 People.

8 middle sized potatoes, 1/10 lb. of butter, 2 to 3 eggs,
½ tablespoonful Parmesan cheese, 1 pinch of pepper,
Salt to taste.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und gerieben. Die Butter zu Sahne gerührt, Eigelb dazu, dann die geriebenen Kartoffeln und Parmesankäse. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und Semmelkrumen und kleine Butterstückchen obenauf. Den Pudding ¾ Stunde im Ofen backen.

Preparation: The potatoes are boiled, peeled and grated. Cream the butter with the yolks of eggs, add the potatoes, cheese, salt, pepper and beaten whites of eggs. Butter a tin, put the pudding in, place bread crumbs and pieces of butter on top of it and bake in oven 45 minutes.

No. 35. Gebackener Weckschalet-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Semmeln, ½ Pint Milch,
¼ Pint Weißwein,
½ Tasse geschälte gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. Zucker, ½ Tasse Rosinen,
½ abgeriebene Citronenschale, 4 Eier.

Zubereitung: Die Semmeln werden abgerieben und Milch und Wein darüber gegossen. Die Semmeln weich werden lassen, gemahlene Mandeln, Zucker, Rosinen, Citronenschale und die 4 Eigelb alles dazu rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und ¾ Stunde im Ofen backen. Eine Frucht- oder Weinsauce dazu servieren.

No. 35. Baked Charlotte Pudding.

Quantity for 6 People.

6 rolls, ½ pt. of milk, ¼ pt. of white wine,
¼ lb. of sugar, ½ cup of blanched, ground almonds,
½ cup of raisins, ½ grated lemon peel, 4 eggs.

Preparation: The rolls are soaked in milk and wine, add ground almonds, sugar, raisins, lemon peel, yolks of 4 eggs and lastly beaten whites of eggs. A tin is buttered, the pudding mass filled in and baked in oven 45 minutes. A fruit or wine sauce is served with the pudding.

No. 36. Gebackener Mandel-Pudding.

Zuthaten für 8 Personen.

8 Eier,
¼ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
¾ Tasse Zucker, ¼ Pfd. feines Mehl.

Zubereitung: Eigelb mit den Mandeln und Zucker 20 Minuten gerührt; das Mehl dazu, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hinzufüllen und ¾ Stunde in nicht zu heißem Ofen backen.

No. 36. Baked Almond Pudding.

Quantity for 6 People.

8 eggs, ¼ lb. blanched, ground almonds, ¾ cup of sugar,
¼ lb. fine flour.

Preparation: The yolks of eggs, almonds and sugar are stirred 20 minutes, then the flour and whites of eggs added. A tin is buttered, the pudding filled in and baked 45 minutes.

No. 37. Gebackener Yorkshire-Pudding.

Zuthaten für 5 Personen.

1 Ei, 1 Eiweiß, ½ Pint Milch,
1 Tasse Mehl,
1 Prise Salz,
6 Eßlöffel Butter,
6 Eßlöffel Hammelfett.

Zubereitung: Ei, Eiweiß, Milch und Mehl werden zu einem Teig geschlagen. Butter in einer Form heiß werden lassen, den Teig hinzugießen, das Hammelfett ebenfalls heiß werden lassen, über den Teig gießen und die Form 20 Minuten im heißen Ofen backen.

No. 37. Baked Yorkshire Pudding.

Quantity for 6 People.

1 egg, 1 white of egg, ½ pt. of milk,
1 cup of flour,
1 pinch of salt, 6 tablespoonfuls of butter, 6 tablespoonfuls of mutton suet.

Preparation: Egg, white of egg, milk and flour are mixed well. Butter is heated in a tin, the batter put in, the suet heated and poured over and the pudding baked in a hot oven 20 minutes.

No. 38. Gebackener Schokoladen-Pudding.

Zuthaten für 6 Perſonen.

1¼ Pint Milch, ¼ Pfd. ſüße Schokolade,
1 Theelöffel Vanille, 4 Eßlöffel Mehl,
¼ Pfd. Zucker,
¾ Taſſe gute Butter, 7 Eier.

Zubereitung: Schokolade wird gerieben und Mehl und Zucker dazu gemiſcht. Milch läßt man zum Kochen kommen und rührt die gemiſchte Schokolade mit Mehl und Zucker dazu. Die Maſſe rührt man ſo lange auf dem Feuer, bis ſie ein dicker Brei wird und läßt ſie abkühlen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb dazu, auch Vanille und den dicken Schokoladenbrei. Eiweiß zu ſteifem Schnee ſchlagen und unter die Maſſe rühren. Eine Backform mit Butter ausſtreichen, die Maſſe hineinfüllen und den Pudding eine Stunde backen.

No. 39. Gebackene Apfelſpeiſe.

Zuthaten für 6 Perſonen.

1 Pint Milch,
½ Taſſe feinen Gries,
4 Eier,
¼ Pfd. Butter,
6 große ſüßſauere Aepfel,
6 bittere gemahlene Mandeln,
⅛ Pfd. geſchälte gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. kleine Roſinen oder Korinthen.
Schale einer Citrone.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, Gries dazu geſchüttet, unter Rühren 10 Minuten kochen laſſen und abkühlen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker, und das Abgeriebene der Citronenſchale dazu, dann den Griesbrei. Eiweiß zu ſteifem Schnee ſchlagen und darunter miſchen. Die Aepfel werden geſchält, in ¼ Zoll dicke Scheiben geſchnitten und mit einer halben Taſſe Zucker gemengt. Eine Backform wird nun mit Butter ausgeſtrichen, eine Schicht Griesmaſſe, darauf Aepfel, Korinthen und Mandeln, dann wieder von der Griesmaſſe, dieſes dreimal wiederholen und die Form eine Stunde im Ofen backen.

No. 40. Gebackener Apfelkoch-Pudding.

Zuthaten für 6 Perſonen.

⅛ Pfd. gute Butter,
8 mittelgroße ſüßſauere Aepfel,
4 Eier, ½ Taſſe Zucker,
1½ gehäuften Eßlöffel Mehl,
1 Pint dicke ſüße Sahne,
Schale einer Citrone.

Zubereitung: Die Aepfel werden geſchält, in längliche ¼ Zoll dicke Stücke geſchnitten und in ⅛ Pfd. Butter langſam weich ge-

No. 38. Baked Chocolate Pudding.

Quantity for 6 People.

1¼ pts. of milk, ¼ lb. sweet chocolate, 1 teaspoonful of vanilla, 4 tablespoonfuls of flour,
¼ lb. of sugar, ¾ cup of good butter, 7 eggs.

Preparation: The chocolate is grated and mixed with flour and sugar. The milk is brought to boil and the chocolate added, stir over the fire until the mixture is thick, then cool it. Cream the butter with the yolks of eggs, vanilla, mix with the chocolate mass and the beaten whites of eggs. Butter a tin, fill in the pudding and bake in oven for 1 hour.

No. 39. Baked Apple and Farina Pudding.

Quantity for 6 People.

1 pt. of milk, ½ cup of fine farina, 4 eggs,
¼ lb. of butter, 6 large sweet-sour apples,
¼ lb. of raisins or currants, ⅛ lb. blanched, ground sweet almonds,
6 blanched, ground bitter almonds, One lemon peel.

Preparation: The milk is brought to boil, the farina added and cooked 10 minutes while stirring continually, then cooled. Cream the butter, mix with yolks of eggs, sugar, grated lemon peel, the boiled farina, and the beaten whites of eggs.

The apples are peeled, sliced into ¼ inch slices, mixed with ½ cup of sugar. Butter a tin and put in layers of farina, apples, currants and almonds alternating, repeat 3 times until all is in the tin, then bake in oven for 1 hour.

No. 40. Baked Apple Pudding.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of good butter, 8 middle sized, sweet-sour apples,
4 eggs, ½ cup of sugar, 1½ heaping tablespoonfuls of flour,
1 pt. thick sweet cream, 1 lemon peel.

Preparation: The apples are peeled, cut into 4 inch slices and stewed in ⅛ lb. of butter, then cooled. Beat 4 yolks

dämpft, dann kalt werden lassen. Die vier Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, das Mehl und das Abgeriebene der Citronenschale dazu. Dann rührt man die Sahne und die gedämpften Aepfel unter die Masse. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und den Pudding ¾ Stunde backen.

of eggs for 30 minutes with sugar, add flour, grated lemon peel, cream and the stewed apples. Lastly add the whites of eggs. Butter a tin, put in the pudding and bake 45 minutes.

No. 41. Gebackene feine Apfelspeise.

Zuthaten für 6 Personen.

6 mittelgroße süßsauere Aepfel,
½ Tasse Korinthen,
¼ Tasse geschälte gemahlene Mandeln,
2 Eßlöffel Zucker,
¼ Theelöffel Zimmet,
½ abgeriebene Citronenschale,
¾ Quart dicke süße Sahne,
5 Eier,
½ Tasse Zucker, 2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, vorsichtig das Kernhaus ausgebohrt, Korinthen, Mandeln und die zwei Eßlöffel Zucker werden zusammen gemischt und damit die Aepfel wieder gefüllt. Eine Backform mit Butter ausstreichen. und die gefüllten Aepfel hineinsetzen. Sahne, Citronenschale, Zimmet, Eigelb, Zucker und Mehl gut zusammenrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und leicht darunter ziehen. Diese Sahnenmasse wird nun über die Aepfel gegossen und diese Speise langsam gebacken.

No. 41. Fine Baked Apple Pudding.

Quantity for 6 People.

6 medium sized, sweet-sour apples, ½ cup of currants,
¼ cup of blanched, ground almonds, 2 tablespoonfuls of sugar,
¼ teaspoonful of cinnamon, ½ grated lemon peel,
¾ qt. thick, sweet cream, 5 eggs, ½ cup of sugar,
2 tablespoonfuls of flour.

Preparation: The apples are peeled, cored and filled with a mixture of currants, almonds and 2 tablespoonfuls of sugar. Butter a tin, put in the filled apples, make a batter of cream, cinnamon, lemon peel, yolks of eggs, sugar, flour and beaten whites of eggs, then pour over the apples and bake slowly.

No. 42. Gebackener Omeletten-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier, 6 Eßlöffel Zucker,
½ abgeriebene Citronenschale.

Zubereitung: Eigelb wird mit dem Zucker 25 Minuten geschlagen, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht dazu gemischt. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und 20 Minuten im Ofen backen.

No. 42. Baked Omelet Pudding.

Quantity for 6 People.

6 eggs, 6 tablespoonfuls of sugar, ½ grated lemon peel.

Preparation: The yolks of eggs are beaten 25 minutes with the sugar, the beaten whites of eggs lightly mixed in, then put into a buttered pudding dish, and bake in oven 20 minutes.

No. 43. Gebackener Crême-Pudding.

Zuthaten für 6 bis 8 Personen.

1 Pint Milch, 7 Eier,
⅛ Pfd. Kornstärkemehl,
1 Eßlöffel Butter,
½ abgeriebene Citronenschale,
⅛ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Milch, Butter und Zucker werden zusammengemischt und zum Kochen gebracht. Vier Eigelb werden mit dem Kornstärkemehl glatt verrührt, zu der kochenden Milch gethan, unter starkem Rühren 3

No. 43. Baked Cream Pudding.

Quantity for 6—8 People.

1 pt. of milk, 7 eggs, ⅛ lb. of corn starch, 1 tablespoonful of butter,
½ grated lemon peel, ⅛ lb. of sugar.

Preparation: Milk, butter, sugar are brought to boil. Four yolks of eggs are stirred smooth with the corn starch and added to the boiling milk to cook 3 minutes, stirring constantly; then

Minuten gekocht und abgekühlt; die abgeriebene Citronenschale und die übrigen drei Eigelb dazu gerührt. 7 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse leicht ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und den Pudding eine halbe Stunde im Ofen backen. Fruchtsauce dazu servieren.

No. 44. Gebackener Mehl-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Quart Milch, ½ Tasse Mehl,
¼ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. Zucker, 5 Eier.

Zubereitung: Das Mehl wird mit einer halben Tasse Milch glatt verrührt, die übrige Milch wird zum Kochen gebracht, das Mehl dazu gegossen und eine Minute gekocht. Mandeln, Zucker und Eier dazu gerührt und 10 Minuten geschlagen. Eine Form mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und eine Stunde backen. Himbeersaft als Sauce dazu reichen.

No. 45. Gebackener Schwamm-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier,
4 Eßlöffel dicke, sauere Sahne,
¾ Tasse Zucker, 2 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Eigelb, dicke, sauere Sahne, Zucker und Vanille werden 20 Minuten geschlagen, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht dazu gemischt. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und eine halbe Stunde den Pudding in nicht zu heißem Ofen backen. Fruchtsauce dazu servieren.

No. 46. Gebackener Kalbsbraten-Pudding.

Zuthaten für 6—8 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind angegeben in Abtheilung 3, Das Kalb (siehe No. 6, Gebackener Kalbsbraten-Pudding).

No. 47. Gebackene süße Speise mit Weinschaum.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Semmeln, 1 Pint Milch,
¼ Pfd. gute Butter, ¼ Pfd. Zucker,
⅛ Pfd. feingeschnittene Zitronat oder Mandeln,
1¼ abgeriebene Citronenschale,
¼ Theelöffel Zimmet, 6 Eier.

cooled and three yolks of eggs, grated lemon peel, beaten whites of 7 eggs added.

Butter a tin, put in the pudding and bake in oven ½ hour. Serve with a fruit sauce.

No. 44. Baked Flour Pudding.

Quantity for 6 People.

¾ qt. of milk, ½ cup of flour,
¼ lb. blanched, ground almonds, ¼ lb. of sugar,
5 eggs.

Preparation: Flour and ½ cup of milk are stirred smooth, the rest of the milk brought to boil and the flour stirred in to boil 1 minute. The almonds, sugar, eggs stirred in and beaten 10 minutes. Butter a tin, put in the mass and bake in oven for 1 hour. Serve with a raspberry sauce.

No. 45. Baked Sponge Pudding.

Quantity for 6 People.

6 eggs, 4 tablespoonfuls of thick, sour cream,
¾ cup of sugar, 2 teaspoonfuls of vanilla.

Preparation: Yolks of eggs, cream, sugar, vanilla are stirred 20 minutes. The beaten whites of eggs mixed in and put into a buttered tin. Bake in medium hot oven for ½ hour. A fruit sauce is served with it.

No. 46. Baked Veal Pudding.

Quantity for 6—8 People.

Ingredients and preparation are given in Chapter 3, Veal, No. 6, Veal Roast Pudding.

No. 47. Baked Sweet Pudding with Wine Frosting.

Quantity for 6 People.

6 rolls, 1 pt. of milk, ¼ lb. of good butter,
¼ lb. of sugar, ⅛ lb. chopped citron or almonds,
1¼ grated lemon peel,
¼ teaspoonful of cinnamon, 6 eggs.

Zum Weinschaum:

6 Eier, ⅛ Pfd. Zucker,
Schale und Saft einer Citrone,
¼ Theelöffel Zimmet,
2 Gläser französischen Weißwein,
1 Glas Arrack.

Zubereitung: Die Semmeln werden abgerieben, in Stücke geschnitten, die Milch darüber gegossen und eine Stunde ziehen lassen. Die weiche Semmel etwas ausdrücken. Die weichen ausgedrückten Semmeln werden fein verrührt, die Butter wird geschmolzen, dazu gerührt, bis die Masse schaumig ist, Zucker, Zitronat, Zimmet und die 6 Eigelb dazu rühren, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dazu mischen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und eine Stunde backen.

Die Zubereitung des Eierschaumes ist folgende: Die 6 Eigelb, Zucker, abgeriebene Citronenschale und den Saft, Zimmet, französischen Weißwein und Arrack werden zusammen gerührt, auf gelindem Feuer unter starkem Schlagen heiß werden lassen, die sechs Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die heiße Sauce rühren und die heiße Weinsauce über den heißen gebackenen Pudding gießen; gleich servieren.

For Wine Frosting.

6 eggs, ⅛ lb. of sugar, peel and juice from 1 lemon,
¼ teaspoonful of cinnamon, 2 glasses of French white wine,
1 glass of arrack.

Preparation: The crust is grated off the rolls, these are cut up, soaked in milk for 1 hour, then pressed dry and stirred. The butter is melted and stirred with the roll crumbs to a creamy mass. Add sugar, citron, cinnamon, 6 yolks of eggs, and the beaten whites. Butter a tin, put in the mass and bake 1 hour.

Prepare the frosting by mixing 6 yolks of eggs, sugar, grated lemon peel and lemon juice, cinnamon, French white wine and arrack and heating it on the fire while beating constantly. Then add the 6 beaten whites of eggs to the hot mass. Pour the wine sauce over the hot baked pudding and serve at once.

No. 48. Gebackener Schwarzbrod-Pudding mit Aepfeln.

Zuthaten für 6 Personen.

2½ Tassen eingeweichtes ausgedrücktes Schwarzbrot,
3 Eier, 1 Tasse Zucker,
¾ Tasse Korinthen,
6—8 mittelgroße süßsauere Aepfel,
⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten und die Aepfel dann in längliche ¼ Zoll dicke Stücke geschnitten. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker, Schwarzbrod und Korinthen dazu, Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemischt. Eine Backform mit Butter ausstreichen, eine Lage Schwarzbrodmasse, dann eine Lage Aepfel und etwas Zucker darauf streuen; dieses zwei- bis dreimal wiederholen, dann die Schwarzbrodmasse darauf und kleine Butterstückchen obenauf. Den Pudding läßt man eine Stunde backen und reicht süße Sahne dazu.

No. 48. Baked Rye Bread Pudding with Apples.

Quantity for 6 People.

2½ cups of soaked rye bread pressed dry, 3 eggs,
1 cup of sugar, ¾ cup of currants,
6—8 medium sized, sweet-sour apples, ⅛ lb. of butter.

Preparation: The apples are peeled, cored, cut into ¼ inch thick slices. Cream the butter, add sugar, yolks of eggs, rye bread, currants, and beaten whites of eggs. Butter a tin and fill it with alternating layers of rye bread mass and apples with sugar sprinkled over, repeat 2 or 3 times. Rye bread must be on top. Place small pieces of butter on and bake in oven 1 hour. Serve sweet cream with the pudding.

No. 49. Gebackener Nudel-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

Nudeln von 2 Eiern,
Salzwasser,
6—8 mittelgroße, süßsauere Aepfel,
¾ Tasse Zucker,
½ Tasse Korinthen, 1 Tasse Wasser.

No. 49. Baked Noodle Pudding.

Quantity for 6 People.

Noodles made from 2 eggs, salt water,
6—8 medium sized, sweet-sour apples,
¾ cup of sugar, ½ cup of currants,
1 cup of water.

Zubereitung: Die Nudeln werden in kochendes Salzwasser gethan, 10 Minuten gekocht, dann abgegossen und ablaufen lassen. Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten und die Aepfel in Scheiben. Eine Backform mit Butter ausstreichen, lagenweise Nudeln und Aepfel hineinlegen, Zucker und Korinthen dazwischen thun, die obere Lage müssen Nudeln bilden. Die Tasse Wasser darüber gießen, kleine Butterstücke auf den Pudding und eine Stunde im Ofen backen.

Preparation: The noodles are cooked in salt water for 10 minutes, then the water is drained. The apples are peeled, cored and sliced. Butter a tin and fill with alternating layers of noodles and apples with sugar and currants. The top layer should be noodles. Pour on a cup of water, put on small pieces of butter and bake in oven 1 hour.

No. 50. Gebackener Quitten-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

6—8 Quitten, ¼ Pfd. Zucker,
Schale und Saft einer Citrone, 6 Eier.

Zubereitung: Die Quitten werden im Wasser weich gekocht, die Haut abgezogen und die Quitten auf einem Reibeisen gerieben. Das Mark muß ungefähr ¾ Pfd. sein. Dieses dann ganz weiß rühren, Zucker, das abgeriebene der Citronenschale, Saft und die Eigelb dazu gerührt. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und eine halbe Stunde im Ofen backen.

No. 50. Baked Quince Pudding.

Quantity for 6 People.

6—8 quinces, ¼ lb. of sugar, juice and peel from 1 lemon, 6 eggs.

Preparation: The quinces are boiled soft in water, then skin and grate them. This mass must be about ¾ lb., stir until white. Add sugar, grated lemon peel and juice, yolks and beaten whites of eggs. Put into a buttered tin and bake in oven ½ hour.

No. 51. Gebackener Makronen-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Eßlöffel Butter, ½ Pint Milch,
⅛ Pfd. Mehl, knapp, 2 Eßlöffel Sahne,
3 Tassen süße Makronen,
¼ Tasse bittere Makronen,
5 Eier, ⅛ Pfd. Zucker,
⅛ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
1 Eßlöffel Vanille.

Zubereitung: Butter, Milch, Mehl und zerkleinerte Makronen werden zusammengemischt und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es ein dicker Brei wird und läßt ihn dann unter Rühren kalt werden. Eigelb, Zucker, Mandeln und Vanille dazu rühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, den Pudding hineinfüllen und eine Stunde im Ofen backen. Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

Besondere Bemerkung: Man kann den Pudding auch in einer verschlossenen Form 1½ Stunde im Wasserbade kochen.

No. 51. Baked Macaroon Pudding.

Quantity for 6 People.

2 tablespoonfuls of butter, ½ pt. of milk, scant ⅛ lb. of flour,
2 tablespoonfuls of cream, 3 cups of sweet macaroons,
¼ cup of bitter macaroons, 5 eggs,
⅛ lb. of sugar, ⅛ lb. blanched, ground almonds,
1 tablespoonful of vanilla.

Preparation: Butter, milk, flour, crushed macaroons are stirred over the fire until they form a thick batter, remove from the fire and stir until it has cooled off. Add the beaten yolks of eggs, sugar, almonds, vanilla, beaten whites of eggs. Put into a buttered tin and bake in oven for 1 hour. Serve with a fruit sauce.

Remarks: This pudding may be cooked in double boiler for 1½ hours.

Auf dem Ofen in Pfannen gebackene Desserts.

No. 52. Arme Ritter.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Milchsemmeln,
1 Pint Sahne oder Milch,
¼ Tasse Zucker, 2 Eier,
½ Theelöffel Zimmet,
Butter oder Fett zum Backen.

Sweetmeats Baked in Pans On the Stove.

No. 52. French Toast.

Quantity for 6 People.

6 milk rolls, 1 pt. of cream or milk,
¼ cup of sugar,
2 eggs, ½ teaspoonful of cinnamon.
Butter or lard for baking.

Zubereitung: Die Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, Sahne, Zucker, Eier und Zimmet rührt man zusammen, gießt es über die Semmeln und läßt sie weichen. Butter wird in einer Pfanne heiß gemacht, die Semmelscheiben auf beiden Seiten goldgelb gebacken, auf heißer Platte angerichtet und mit Zucker und Zimmet dick bestreut. Man reicht Backobst oder Mussauce dazu.

Preparation: The rolls are sliced, cream, sugar, eggs, cinnamon are mixed and poured on the rolls to soak. Butter is heated in a pan, the roll slices baked a golden yellow in it and sprinkled thickly with sugar and cinnamon. Serve dried fruit or jam with it.

No. 53. Karthäuser-Klöße mit Wein-Sauce.

Zuthaten für 6 Personen.

6 frische Semmeln, 1½ Pint Milch,
2 Eier, ¼ Tasse Zucker,
½ Theelöffel Zimmet,
Butter zum Backen.

Zubereitung: Die Semmeln werden abgerieben, dann jede Semmel in vier gleiche Theile geschnitten, indem man jede Semmel am Einschnitt durchbricht und die Hälften mit einem scharfen Messer der Breite nach durchschneidet. Ein Pint Milch gießt man über die Semmeln, läßt sie weichen, drückt die Stücke wieder vorsichtig aus, schlägt das halbe Pint Milch, Eier, Zucker und Zimmet gut zusammen, gießt dieses nun über die Semmeln, läßt sie wieder eine Weile weichen, rollt nun jedes Stück in die abgeriebenen Semmelkrumen und bäckt sie in Butter zu schöner Farbe; dann richtet man sie auf heißer Platte an, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und serviert Weinsauce dazu.

No. 53. Carthusian Dumplings with Wine Sauce.

Quantity for 6 People.

6 fresh rolls, 1½ pts. of milk, 2 eggs,
¼ cup of sugar,
½ teaspoonful of cinnamon, butter, for baking.

Preparation: The crust of the rolls is grated off, then quarter them and soak in a pint of milk. After soaking, press them dry. Mix the milk well with eggs, sugar, cinnamon and pour it back on the roll slices to soak for a while longer. Now roll each piece in the crumbs from the crusts and bake in butter to a nice color. Serve on a hot platter with wine sauce.

No. 54. Apfel- oder Bananenflitter.

Zuthaten für 6 Personen.

4 süßsauere Aepfel oder Bananen,
½ Tasse Zucker,
½ Glas Weißwein.

Zum Teig:

3 Eier, 1 Tasse Mehl,
1½ Tasse Milch,
¼ Theelöffel Salz,
Butter zum Backen.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus ausgebohrt, die Aepfel in ½ Zoll dicke runde Scheiben geschnitten und Weißwein und Zucker darüber gethan. Eier, Milch, Mehl und Salz werden gut zusammengerührt, die gezuckerten Aepfel hinzugethan. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, jede Apfelscheibe mit etwas Teig zusammen in die Butter gethan und zu schöner Farbe backen. Auf heißer Platte anrichten und Zucker und Zimmet darüber streuen.

No. 54. Apple Fritters or Banana Fritters.

Quantity for 6 People.

4 sweet-sour apples or bananas, ½ cup of sugar,
½ glass of white wine.

For the Batter.

3 eggs, 1 cup of flour, 1½ cups of milk,
¼ teaspoonful of salt, butter for frying.

Preparation: The apples are peeled, cored, sliced in ½ inch slices, white wine and sugar poured on. Eggs, milk, flour and salt are mixed to a batter. Butter is heated in a pan, each apple slice dipped into the batter, put into the hot butter and fried a nice color. Serve on a hot platter, sprinkled with sugar and cinnamon.

No. 55. Apfelstrudel.

Zuthaten für 6 Personen.

Nudelteig von 3 Eiern,
⅛ Pfd. Butter.

Zur Füllung:

6 mittelgroße, süßsauere Aepfel,
½ Tasse Zucker,
½ Tasse Korinthen,
½ Theelöffel Zimmet,
¼ Pfd. geschälte geschnittene Mandeln,
¼ Tasse geschnittene Zitronat,
Butter zum Backen.

Zubereitung: Der Nudelteich wird sehr dünn ausgerollt. Die Butter weich werden lassen und über den ausgerollten Teig streichen. Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, dann in feine Scheiben schneiden. Aepfel, Zucker, Zimmet, Mandeln und Zitronat wird alles auf den gebutterten Nudelteig gestreut und der Teig vorsichtig zusammengerollt. Eine Pfanne mit Butter bestreichen und den Strudel ½ bis ¾ Stunde backen lassen. Mit Zucker und Zimmet beim Anrichten bestreuen.

No. 55. Apple Strudel.

Quantity for 6 People.

Noodle dough from 3 eggs. ⅛ lb. of butter.

For the Filling.

6 medium sized, sweet-sour apples,
½ cup of sugar, ½ cup of currants,
½ teaspoonful of cinnamon, ¼ lb. blanched, chopped almonds,
¼ cup of chopped citron, butter for baking.

Preparation: The noodle dough is rolled out very thin. Melt the butter and brush it on the dough. Peel and core the apples and slice them thin. Then put the apple slices, sugar, cinnamon, almonds and citron on the dough, roll it up, brush it with butter and bake in a buttered tin 30 to 45 minutes. Sprinkle with sugar and cinnamon and serve.

No. 56. Schokoladenstrudel.

Zuthaten für 6 Personen.

Nudelteig von 3 Eiern,
⅛ Pfd. Butter.

Zur Füllung:

5 Eier, ½ Tasse Zucker, knapp,
⅛ Pfd. süße geschälte geschnittene Mandeln,
10 bittere geschälte geschnittene Mandeln,
⅓ Pfd. süße geriebene Schokolade,
Butter zum Backen.

Zubereitung: Der Nudelteig wird mit ⅛ Pfd. Butter verarbeitet, dann der Teig sehr dünn ausgerollt. Die 5 Eigelb werden mit dem Zucker ¼ Stunde geruhrt und die Mandeln und Schokolade dazu. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen. Die Crême wird nun auf den ausgerollten Nudelteig gestrichen und der Teig zusammengerollt. Eine Pfanne mit Butter bestreichen und den Strudel ½ bis ¾ Stunde backen.

No. 56. Chocolate Strudel.

Quantity for 6 People.

Noodle dough from 3 eggs, ⅛ lb. of butter.

For the Filling.

5 eggs, scant ½ cup of sugar, ⅛ lb. blanched, chopped sweet almonds,
10 blanched, sliced bitter almonds,
⅓ lb. grated sweet chocolate,
Butter for baking.

Preparation: The noodle dough is kneaded with ⅛ lb. of butter, then rolled out very thin. The 5 yolks of eggs are stirred with sugar for 15 minutes, almonds and chocolate are added, and lastly the beaten whites of eggs. This mass is spread on the dough which is then rolled up. A pan is buttered and the strudel baked ½ to ¾ hour.

No. 57. Schokoladenstrudel mit Ueberguß.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind genau dieselben wie No 56 (siehe Schokoladenstrudel). Eine Backform mit Butter ausstreichen und den Strudel schneckenförmig hineinlegen. Hierauf gießt man ¾ Quart heiße Sahne, ⅛ Pfd. feingeriebene Schokolade und 1 Eßlöffel voll Vanille dazu und läßt den Strudel eine halbe Stunde backen.

No. 57. Chocolate Strudel with Dressing.

Quantity for 6 People.

The ingredients and preparation are the same as given under No. 56. Chocolate Strudel. When ready to be baked, place it into the pan in the form of a snail, pour on ¾ pt. of hot cream mixed with ⅛ lb. of fine grated chocolate and 1 tablesponful of vanilla, then bake ½ hour.

No. 58. Dampfnudeln.

Zuthaten für 6 Personen.

⅛ Pfd. Mehl, ½ Pint Milch,
1 Cent Hefe, ¼ Pfd. Butter
½ Tasse Zucker, 3 Eier,
1½ Tasse Mehl,
1 Quart Sahne, ⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Mit Mehl, Milch und Hefe rührt man einen Teig an, der zugedeckt an warmer Stelle aufgehen muß. Dann Butter, Zucker, Eier und Mehl dazu. Die Masse muß gut verarbeitet werden. Ein Backbrett bestreut man mit Mehl, formt runde Klöße aus dem Teig, läßt sie auf dem Brette nochmals aufgehen und kocht sie dann in der heißen Sahne, in welcher das ⅛ Pfd. Butter gethan ist, ¼ Stunde. Sind die Dampfnudeln gar und oben etwas braun, bestreut man sie mit Zucker und übergießt nach Belieben mit brauner Butter.

No. 58. Steam Noodles.

Quantity for 6 People.

⅛ lb. of flour, ½ pt. of milk, 1 cent worth of yeast,
¼ lb. of butter, ½ cup of sugar, 3 eggs, 1½ cups of flour,
1 qt. of cream, ⅛ lb. of butter.

Preparation: Mix flour, milk and yeast to a batter and set to rise. When risen mix in butter, sugar, eggs and flour. Put on a well-floured baking board and form dumplings from the dough, leaving them on the board to rise. Stew them 15 minutes in the hot cream and ⅛ lb. of butter until light brown, then sprinkle with sugar and pour drawn butter over.

No. 59. Eingerollte Aepfel.

Zuthaten für 6 Personen.

6 kleine Aepfel, ½ Tasse Zucker, Himbeer-Gelee.

Pfannkuchenteig:

3 Eier, ¾ Tasse Milch,
1 Prise Salz, 2 Tassen Mehl,
Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus vorsichtig ausgebohrt, die Aepfel mit dem Gelee gefüllt und mit Zucker bestreut. Eier, Milch, Salz und Mehl werden zu einem Teig gerührt, den Teig ¼ Zoll dick ausrollen, mit einem Glas 12 runde Platten ausstechen, die gefüllten Aepfel auf je eine Platte setzen und auf jeden eine zweite Platte thun. Man drückt nun die Teigplatten ringsum fest zusammen. Die eingerollten Aepfel bäckt man in viel Fett gar, läßt das Fett gut abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimmet; sie können kalt und warm serviert werden.

No. 59. Fried Apple Pockets.

Quantity for 6 People.

6 small apples, ½ cup of sugar, raspberry jelly.

Pancake Batter.

3 eggs, ¾ cup of milk, 2 cups of flour, salt,
Lard for baking.

Preparation: The apples are pared, cored, filled with jelly and strewn with sugar.

Eggs, milk, salt and flour are stirred into a dough that is rolled out to ¼ inch thickness. With a tumbler cut out 12 round disks. Put each apple between two disks and press the edges together, so as to completely cover the apple. Then fry in much hot lard, place into a colander to drain off the fat and sprinkle with sugar and cinnamon. They may be served warm or cold.

No. 60. Bisquittortinen.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier,
1 Tasse Puderzucker,
1 Theelöffel Vanille,
1 Tasse geriebene Makronen,
1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker und Vanille zu Schaum gerührt, Makronen dazu thun. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen, dann die Schlagsahne dazu mischen. Eine Form mit ein paar Tropfen Oel ausstreichen, die Masse hineinfüllen und 6 Stunden in Eisstücke stellen.

No. 60. Biscuit Tarts. Bisque Mousse.

Quantity for 6 People.

6 eggs, 1 cup of powdered sugar, 1 teaspoonful vanilla.
1 cup of grated macaroons, 1 pt. whipped cream.

Preparation: Whip the yolks of eggs, vanilla and sugar well, mix in the macaroons, beaten whites of eggs and whipped cream. Oil a tin, put in the mass and let it stand in ice 6 hours before serving.

No. 61. Rum-Crême mit Kirschsaft.

Zuthaten für 6—10 Personen.

6 Eier, ¾ Tasse Rum,
¼ Pfd. Zucker, ½ Pint Milch,
1½ Theelöffel Vanille,
5 Blatt weiße Gelatine oder ½ Packet Gelatine,
1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Eigelb, Rum und Zucker werden schaumig gerührt. Die Milch und Vanille läßt man zum Kochen kommen, löst die Gelatine in ein wenig Milch auf, rührt sie zu der heißen Sahne, auch das gerührte Eigelb mit dem Rum und Zucker. Die Masse muß so lange geschlagen werden, bis sie kalt ist, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Masse ziehen und zuletzt die Schlagsahne dazu mischen. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse hineinfüllen und mehrere Stunden die Form in Eisstücke stellen oder an einen kalten Platz. Kirschsaft über den gestürzten Pudding gießen.

No. 62. Schlagsahne-Speise.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Schlagsahne,
½ Tasse Zucker,
2 Theelöffel Vanille,
2 Quart frische Erdbeeren,
1 Tasse Zucker,
1 Tasse geriebenen Pumpernickel,
¼ Pfd. geriebene Schokolade,
¼ Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Schlagsahne wird mit Zucker und Vanille gemischt. Die Erdbeeren werden vorbereitet und mit der Tasse Zucker gemengt. Pumpernickel, Schokolade und ¼ Tasse Zucker werden gemischt. In einer Glasschale richtet man Erdbeeren, Pumpernickel, dann Schlagsahne lagenweise an, Schlagsahne mit Erdbeeren verziert obenauf.

No. 63. Wein-Speise.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Pint guten Weißwein,
Saft von 2 Citronen,
Abgeriebenes von 1 Citrone,
½ Pfd. Zucker, 8 Eier,
4 Blatt oder ¼ Packet weiße Gelatine,
Früchte zur Verzierung.

Zubereitung: Weißwein, Citronensaft und -Schale, Zucker und die 8 Eigelb werden zusammengerührt, dann die Masse auf dem Ofen unter beständigem Rühren ¼ Minute kochen lassen, die Gelatine in vier Eßlöffel Wein auflösen und dazu thun. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die

No. 61. Rum Cream with Cherry Sauce.

Quantity for 6—10 People.

6 eggs, ¾ cup of rum, ¼ lb of sugar, ½ pt. of milk,
1½ teaspoonfuls of vanilla, 5 layers of gelatine or ½ package,
1 pt. whipped cream.

Preparation: Yolks of eggs, rum and sugar are whipped to a froth. Milk and vanilla are brought to boil, the gelatine dissolved in a little milk and mixed with the boiling milk to which also the mixture of yolks of eggs, rum and sugar is added. This mass must be stirred until it is cold, then the beaten whites of eggs and finally the whipped cream is stirred in. Rinse a mold with cold water, put in the pudding and place on ice or in a cold place. Turn the pudding out on a platter and serve with cherry sauce.

No. 62. Whipped Cream Pudding.

Quantity for 6 People.

1 pt. of whipped cream, ½ cup of sugar,
2 teaspoonfuls of vanilla, 2 qts. of fresh strawberries,
1 cup of sugar, 1 cup of grated pumpernickel,
¼ cup of grated chocolate, ¼ cup of sugar.

Preparation: The cream is mixed with sugar and vanilla. The strawberries are cleaned and mixed with 1 cup of sugar. Pumpernickel, chocolate and ¼ cup of sugar are mixed. Now arrange in a glass dish layers of strawberries, pumpernickel and whipped cream. The latter garnished with strawberries make the top layer.

No. 63. Wine Pudding.

Quantity for 6 People.

¾ pt. good white wine, juice from 2 lemons,
1 grated lemon rind, ½ lb. of sugar, 8 eggs,
4 layers or ¼ package of white gelatine,
Fruit for garnishing.

Preparation: White wine, lemon juice, and lemon rind, sugar, 8 yolks of eggs are well stirred on the stove and brought to boil ¼ minute. The gelatine is dissolved in 4 tablespoonfuls of wine and

Masse ziehen. Eine Form mit ¼ Theelöffel Oel ausstreichen, die Masse hineinstellen und kalt stellen. Nachdem die Speise steif geworden ist, stürzen. Die Weinspeise mit Frucht garnieren.

No. 64. Wein-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Pint guten Weißwein,
¼ Tasse Cognac, ½ Tasse Kirschsaft,
Saft einer Citrone,
Saft einer Apfelsine,
¼ Pfd. Zucker, 6 Eier,
6 Blatt oder ½ Packet rothe Gelatine.
1 Prise Salz.

Zubereitung: Weißwein, Cognac, Kirschsaft, Citronensaft, Apfelsinensaft, Zucker und Eigelb werden zusammengerührt, Gelatine wird in ein wenig Wein aufgelöst und dazu gethan. Diese Masse wird auf schwachem Feuer dick geschlagen, jedoch nicht kochen lassen. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, die Prise Salz dazu, dann unter die Masse, wenn sie noch warm ist, rühren. Dann wird die Crême in eine geölte Form gethan und in Eis gestellt; hat man kein Eis, einen Tag vor Gebrauch zubereiten. Gestürzt zur Tafel bringen und mit Kirschen garnieren.

No. 65. Weingelee mit Reiseinlage.

Zuthaten für 6 Personen.

Weingelee:

½ Flasche Weißwein, 1½ Tasse Wasser,
9 Blatt oder ¾ Packet weiße Gelatine,
Saft von 2 Citronen,
Saft von 1 Apfelsine.

Reiseinlage:

¼ Pfd. Zucker. ¾ Tasse guten Reis,
3 Quart Wasser, ¼ Pfd. Zucker,
Saft einer halben Citrone und Schale,
1 Prise Salz, ½ Pint Weißwein,
3 Blatt oder ⅙ Packet Gelatine,
3 Apfelsinen.

Zubereitung: Weißwein, Citronensaft, Apfelsinensaft, Zucker und die Gelatine, die in 1½ Tasse Wasser aufgelöst wird, zusammenrühren. Die Masse wird auf gelindem Feuer heiß gemacht. Der Reis wird gewaschen, 25 Minuten in 3 Quart Wasser schnell gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Wein, Zucker, Citronensaft und abgeriebene Schale, Salz und die drei Blatt aufgelöste Gelatine zu dem Reis thun, den Reis zudecken und noch eine Weile sehr langsam kochen lassen, bis der Saft eingezogen ist dann den Reis kalt werden lassen. Eine Form wird nun in Eis oder sehr kaltes Wasser gestellt; man gießt eine Schicht Weißwein-Gelee hinein, läßt dieses erstarren, sticht mit einem Löffel längliche Klöße von der kalten Reismasse ab und legt dieselbe im Kreise einen nach dem andern in Zwischenräumen auf den erstarrten Weingelee. Dann wird vorsichtig der

mixed in with the rest, also the beaten whites of eggs. Oil a mold, put in the mass and place on ice or in a cold place. When stiff turn it out on a platter and garnish with fruit.

No. 64. Wine Cream.

Quantity for 6 People.

¾ pt. good white wine,
¼ cup of French brandy or cognac,
½ cup of cherry juice,
Juice from 1 lemon, juice from 1 orange,
¼ lb. of sugar.
6 eggs, 6 layers or ½ package of red gelatine, salt.

Preparation: White wine, brandy, cherry juice, lemon juice, sugar, yolks of eggs and the gelatine dissolved in wine are mixed well and stirred over a slow fire until it thickens, but do not let it boil. While still warm add the whites of eggs beaten to a froth and salt. Oil a mold, put in the cream and place on ice or prepare it a day before using. When serving turn it out and garnish with cherries.

No. 65. Wine Jelly with Rice Layers.

Quantity for 6 People.

Wine Jelly.

½ bottle of white wine, 9 layers of gelatine or ¾ package,
1½ cups of water.
Juice from 2 lemons and 1 orange.

Rice Layer.

¼ lb. of sugar,
¾ cup of good rice, 3 qts. of water,
Juice and grated rind of ½ lemon, salt,
½ pt. of white wine, 3 layers or ⅙ package of white gelatine,
3 oranges.

Preparation: White wine, lemon and orange juice, sugar and gelatine dissolved in 1½ cups of water are well mixed over slow fire. The rice is washed and cooked 25 minutes in 3 qts. of water, then poured into a colander or sieve. Now cook it again with the wine, sugar, lemon juice and rind, salt and dissolved gelatine. When the juice has been absorbed by the rice, take it from the stove and cool. A dish is placed into ice or very cold water and a layer of wine jelly poured in to stiffen. When that is stiff, cut out oblong dumplings of cold rice and place them on the jelly

übrige Weingelee darüber gegossen, läßt es wieder erstarren, dann zum zweiten Male die Reisklöße, den übrigen Weingelee obenauf erstarren lassen. Dann stürzen und mit Apfelsinenscheiben und Gelee die Platte garnieren.

No. 66. Weißweingelee mit Fruchteinlagen.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Flasche Weißwein,
9 Blatt oder ¾ Packet Gelatine,
¾ Pint Wasser, ¾ Tasse Zucker,
Saft von zwei Citronen,
Saft von einer Apfelsine.

Frucht zur Einlage:

Bananen, Erdbeeren oder Ananas.

Zubereitung: Weißwein, Gelatine, welche in Wasser aufgelöst wird, Zucker, Citronensaft und Apfelsinensaft werden zusammengerührt. Auf dem Feuer die Masse so lange rühren, bis sie aufkocht, dann den Saft durch ein feines Tuch sieben. Eine Form in Eis oder sehr kaltes Wasser stellen, eine Tasse voll von dem Gelee hineinthun und erstarren lassen; darauf legt man Frucht, lagenweise Bananenscheiben, Erdbeeren oder auch Ananas; hat man keine frischen Früchte, so kann man geschmorte oder eingemachte Früchte verwenden. Man muß nur den Saft ablaufen lassen. Auf die Frucht gießt man wieder eine Tasse Gelee und läßt es erstarren; so kann man es etliche Male wiederholen, bis Gelee und Frucht verwendet sind. Gelee muß obenauf kommen. Die Form wird gestürzt. Gelee und Platte können mit verschiedenen Früchten garniert werden.

No. 67. Citronengelee.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Quart Wasser,
Saft von 4—5 Citronen,
½ Pfd. Zucker,
10 Blatt oder 1 Packet weiße Gelatine.

Zubereitung: Die Gelatine wird in dem ¾ Quart warmen Wasser aufgelöst, Zucker und Citronensaft dazu gethan, das Ganze ein wenig erwärmen, dann durch ein feines Tuch seihen. Dieser Saft wird in eine Form gethan und nach Erstarren wird das Gelee gestürzt.

Besondere Bemerkung: Man kann Fruchteinlagen in den Citronen-Gelee thun. Man richte sich nach No. 66 (siehe Weingelee mit Fruchteinlagen).

layer in circles, pour on another layer of wine jelly and so on until the rice and jelly are used up. Turn it out and garnish the jelly and platter with orange slices.

No. 66. White Wine Jelly with Fruit Layers.

Quantity for 6 People.

½ bottle of white wine, 9 layers or ¾ package of white gelatine,

¾ pt. of water, ¾ cup of sugar, juice from 2 lemons and one orange,

Fruit for Layers.

6 bananas, strawberries or pineapples.

Preparation: White wine, dissolved gelatine, sugar, lemon and orange juice are well mixed and stirred over the fire until it starts to boil, then strain thru a cloth. Place a dish on ice or into very cold water, pour in a cup of jelly to stiffen, on this place a layer of fruit and repeat several times.

If you have no fresh fruit use preserves from which the syrup has been drained. The jelly layer must be on top. The platter may be garnished with various kinds of fruit.

No. 67. Lemon Jelly.

Quantity for 6 People.

¾ qt. of water, juice from 4 to 5 lemons, ½ lb. of sugar.

10 layers or 1 package of white gelatine.

Preparation: The gelatine is dissolved in ¾ qt. of warm water, sugar and lemon juice added and the whole warmed a little, then strained thru a cloth. Put into a mold and when stiff turn it out on a platter.

Remarks: You may put layers of fruit into the jelly according to No. 66, Wine Jelly With Fruit Layers.

Nr. 68. Apfelsinengelee.

Zuthaten für 6 Personen.

1¼ Pint Apfelsinensaft,
ungefähr 10 Apfelsinen,
5 Eßlöffel Citronensaft,
¼ Pfd. Zucker,
9 Tafeln oder 1 Packet rothe Gelatine,
1 Tasse Champagner oder guten Weißwein.

Zubereitung: Die Apfelsinen werden abgeputzt, dann quer in gleichmäßige Hälften geschnitten, mit der Citronenpresse der Saft vorsichtig ausgepreßt. Die Gelatine und der Zucker werden in dem Safte aufgelöst, indem man den Saft etwas warm werden läßt, dann Citronensaft und Wein dazu gethan. Hierauf wird die Mischung durch ein feines Tuch gegossen, die Apfelsinenschalen mit einem Messer ausgeputzt, indem man die Haut verdünnt, ohne Löcher zu reißen. Das Gelee füllt man in die Apfelsinen und stellt sie auf Eis. Nach Erstarren richtet man die Schalen auf einem Glasteller an. Mit frischen Blättern kann man den Teller garnieren.

No. 68. Orange Jelly.

Quantity for 6 People.

1¼ pts. of orange juice, (about 10 oranges),
5 tablespoonfuls of lemon juice, ¼ lb. of sugar,
9 layers or 1 package of red gelatine,
1 cup of champagne or good white wine.

Preparation: The oranges are cleaned, cut into halves, and the juice carefully pressed out with a lemon squeezer. The gelatine and sugar are dissolved in this juice, then warmed and lemon juice and wine added. Strain thru a cloth. The orange rinds are carefully cleaned out without tearing them and filled with the above gelatine, then placed on ice. When stiff place the oranges on a platter and garnish with fresh leaves.

Nr. 69. Ananasgelee.

Zuthaten für 6 Personen.

1 große Ananas,
1 Pint Wasser oder Weißwein,
1½ Tasse Zucker,
8 Blatt oder ¾ Packet weiße Gelatine.

Zubereitung: Der Ananas wird geschält und auf einem feinen Reibeisen gerieben. Die Gelatine wird in dem 1 Pint warmen Wasser aufgelöst, Zucker dazu gethan, dann der geriebene Ananas. Diese Mischung wird durch ein feines Sieb gestrichen, in eine Form gegossen und auf Eis erstarren lassen. Der Gelee wird gestürzt.

No. 69. Pineapple Jelly.

Quantity for 6 People.

1 large pineapple, 1 pt. of water or white wine,
1½ cups of sugar, 8 layers or ¾ package of white gelatine.

Preparation: The pineapple is peeled and grated on a fine grater. The gelatine is dissolved in 1 pt. of warm water, then mixed well with sugar and the grated pineapple. This mixture is strained thru a fine sieve, poured into a mold, placed on ice to harden.

Nr. 70. Kirschengelee.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Quart sauere Kirschen,
1 Pint Wasser, ½ Pfd. Zucker,
2 Nelken,
1 Stückchen Zimmet,
10 Blatt oder 1 Packet Gelatine,
½ Tasse Rothwein.

Zubereitung: Die Stiele werden von den Kirschen entfernt, dann werden die Kirschen zerquetscht und ungefähr 2 Dutzend Kerne zerklopft. Kirschen und zerklopfte Kerne werden mit dem 1 Pint Wasser zugedeckt 20 Minuten gekocht. Nelken und Zimmet müssen mit dazu gethan werden, dann durch ein Sieb gießen. Zucker und Gelatine dazu gethan, nochmals sieben und dann den Rothwein dazu geben. Das Gelee in eine Form gießen, auf Eis stellen und erstarren lassen, dann stürzen.

No. 70. Cherry Jelly.

Quantity for 6 People.

2 qts. of sour cherries, 1 pt. of water,
½ lb. of sugar,
2 cloves, 1 piece of cinnamon, 10 layers or 1 package of gelatine,
½ cup of red wine.

Preparation: The cherries are cleaned and stoned. Two dozen of the stones are crushed and boiled with the crushed cherries, cloves and cinnamon for 20 minutes in 1 pt. of water, the dish being covered. Strain, add gelatine and sugar, then strain again and add the red wine. Put the jelly into a mold, place on ice and turn out on a platter.

No. 71. Erdbeergelee.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Quart schöne reife Erdbeeren,
- ¾ Pfd Zucker,
- Saft von zwei Citronen,
- 1 Pint Wasser,
- 8 Blatt oder ¾ Packet rothe Gelatine,
- 2 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Erdbeeren werden zerdrückt und Wasser, Zucker und Citronensaft dazu gethan. Diese Masse wird zugedeckt, 10 Minuten langsam gekocht, dann durch ein feines Sieb gegossen. Die Gelatine wird nun in dem Safte aufgelöst, nochmals gesiebt, in eine Form gefüllt, auf Eis gestellt und erstarren lassen, dann stürzen. Man kann den Gelee mit Erdbeeren und Schlagsahne garnieren.

No. 71. Strawberry Jelly.

Quantity for 6 People

- 2 qts. of nice, ripe strawberries, ¾ lb. of sugar,
- Juice from 2 lemons, 1 pt. of water,
- 8 layers or ¾ package of red gelatine,
- 2 teaspoonfuls of vanilla.

Preparation: The strawberries are crushed, water, sugar, lemon juice mixed in and cooked over a slow fire for 10 minutes, then strained thru a fine sieve. The gelatine is dissolved in this juice and the whole strained again. Fill into mold, place on ice to stiffen, then turn out and garnish with strawberries and whipped cream.

No. 72. Apfelsinenspeise.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Pint Sahne,
- Abgeriebene Schale von 1 Apfelsine.
- Saft von 3 Apfelsinen,
- 6 Blatt oder gut ½ Packet weiße Gelatine,
- ½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Sahne, abgeriebene Schale der Apfelsine und Saft, Zucker und Gelatine werden zusammen gemischt, unter Rühren die Masse ¼ Stunde kochen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Eine Form mit 3 Tropfen Oel ausstreichen, die Crème hineinfüllen, dann auf Eis stellen, erstarren lassen und stürzen. Hat man kein Eis, so muß man es den Tag vorher zubereiten.

No. 72. Orange Gelatine.

Quantity for 6 People.

- 1 pt. of cream, grated rind of 1 orange,
- Juice from 3 oranges,
- 6 layers or ½ package of white gelatine,
- ½ lb. of sugar.

Preparation: Cream, grated orange rind and juice, sugar and gelatine are mixed well and cooked ¼ hour, stirring constantly, then strained thru a fine sieve. Oil a mold, put in the jelly and place on ice a day before serving.

No. 73. Arrack-Crème mit Schlagsahne.

Zuthaten für 6 Personen.

- 6 Eigelb,
- ½ Pfd. Zucker,
- 5 Blatt oder knapp ½ Packet rothe Gelatine,
- ½ Tasse warmes Wasser,
- 6 Eßlöffel Arrack,
- 1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt. Die Gelatine wird in dem warmen Wasser aufgelöst und gesiebt, zu dem Eigelb gerührt, den Arrack dazugeben, zuletzt die Schlagsahne. Die Crème wird in eine Glasschüssel gefüllt und erstarren lassen.

No. 73. Arrack Cream with Whipped Cream.

Quantity for 6 People.

- 6 yolks of eggs, ½ lb. of sugar, 5 layers or ½ package of red gelatine.
- ½ cup of warm water, 6 tablespoonfuls of arrack, 1 pt. of whipped cream.

Preparation: Yolks of eggs and sugar are whipped ½ hour. The gelatine is dissolved in warm water and strained, then mixed with the yolks of eggs and sugar, arrack and lastly the whipped cream. This is filled into a glass dish and set to stiffen.

No. 74. Erdbeer-Crème.

Zuthaten für 6 Personen.

- 1 Quart eingemachte Erdbeeren oder
- 2 Quart frische Erdbeeren,

No. 74. Strawberry Cream.

Quantity for 6 People.

- 1 qt. of preserved strawberries, or 2 qts. of fresh ones,

¼ Pfd. Zucker, 1 Theelöffel Vanille,
5 Blatt oder ½ Packet weiße Gelatine,
½ Tasse warmen Saft,
1 Pint Schlagsahne, 12 Ladyfingers.

Zubereitung: Der Saft wird von den eingemachten Erdbeeren gegossen und durch ein Sieb gestrichen, damit die kleinen Kerne zurückbleiben. Die Gelatine wird in einer halben Tasse Saft aufgelöst. Erdbeermus, aufgelöste Gelatine, Vanille und Zucker werden zusammen gemischt und die Schlagsahne darunter gerührt. Eine Form mit ein wenig Oel ausstreichen, mit Zucker ausstreuen, die Ladyfingers schön hineinlegen, die Crême langsam in die Form füllen, kalt stellen und steif werden lassen, dann stürzen. Den Erdbeersaft als Sauce dazu servieren.

Besondere Bemerkung: Sind es frische Erdbeeren, so muß etwas mehr Zucker dazu verwendet werden.

¼ lb. of sugar, 1 teaspoonful of vanilla, 5 layers or ½ package of white gelatine, ½ cup of warm juice,
1 pt. of whipped cream, 12 lady fingers.

Preparation: The juice is drained from the strawberries and strained to remove the seeds. The gelatine is dissolved in ½ cup of the juice and mixed with strawberries, vanilla, sugar and whipped cream. Oil mold, strew out with sugar, put in the cream on top of layer of lady fingers, place on ice to harden, turn it out and serve with strawberry juice.

Remarks: If you take fresh strawberries use more sugar.

No. 75. Himbeer-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie No. 74 (siehe Erdbeer-Crême). Werden frische Himbeeren dazu verwendet, so braucht man 2 Pint.

No. 75. Raspberry Cream.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are the same as given under No. 74, Strawberry Cream. If you use fresh raspberries you need 2 pts.

No. 76. Ananas-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint eingemachte Ananas,
½ Tasse Zucker,
1 Theelöffel Vanille,
6 Blatt oder ½ Packet weiße Gelatine,
1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Der Saft wird von den Ananas gegossen und warm gemacht. Die Gelatine wird in dem warmen Safte aufgelöst und durch ein feines Sieb gegossen und Zucker und Vanille dazu gerührt. Die Ananas wird in kleine Stücke geschnitten und nebst Schlagsahne auch dazu gethan. Man darf keinen Sahnesatzflüssigkeit mit dazu thun. Eine Form mit ein wenig Oel ausstreichen und etwas Zucker ausstreuen, dann die Crême hineinfüllen und steif werden lassen. Am besten auf Eis stellen und stürzen.

No. 76. Pineapple Cream.

Quantity for 6 People.

1 pt. of preserved pineapple, ½ cup of sugar,
1 teaspoonful of vanilla,
6 layers or ½ package of white gelatine,
1 pt. whipped cream.

Preparation: The juice from the pineapple is drained off and warmed, the gelatine dissolved in some of it and strained thru a fine sieve. Sugar, vanilla are stirred in and the pineapple cut up into small pieces. Lastly add the whipped cream which has been drained on a sieve. Oil a mold, strew in a little sugar, fill in the cream and ice.

No. 77. Vanille Sahnen-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pint Milch, 3 Eier,
1 Stange oder 2 Eßlöffel Vanille,
5 Blatt oder ½ Packet Gelatine,
1 Pint Schlagsahne,
¼ Pfd. Zucker.

No. 77. Vanilla Cream.

Quantity for 6 People.

½ pt. of milk, 3 eggs, 1 vanilla bean or 2 tablespoonfuls of vanilla,
5 layers or ½ package of gelatine,
1 pt. of whipped cream,
¼ lb. of sugar.

Zubereitung: Die Stange Vanille läßt man ¼ Stunde in der Milch ziehen, den Vanillesaft giebt man so dazu, Eigelb, Zucker und Gelatine dazu thun und unter Rühren die Mischung ¼ Minute kochen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dazu rühren und unter Rühren kalt werden lassen, dann mit der Schlagsahne vermischen. Eine Form mit Oel ausstreichen, füllt die Crême hinein, läßt sie auf Eis erstarren und stürzt sie.

No. 78. Kalte Apfelspeise.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Aepfel, ½ Pint Weißwein,
½ Pfd. Zucker, 1 Quart Sahne;
5 Eier, 1 Eßlöffel Mehl,
Schale einer halben Citrone,
1 Quart Erdbeeren oder Himbeeren.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten und jeden Apfel dann in 8 Theile schneiden. In ½ Pint Weißwein und ¼ Pfd. Zucker werden die Aepfel weich gekocht, dann erkalten lassen. Sahne, Eigelb, Mehl, das Abgeriebene der Citronenschale und ¼ Pfd. Zucker werden zusammengerührt, dann auf dem Ofen die Masse unter starkem Rühren zu einer Crême gekocht. Eine Form wird nun lagenweise ausgelegt. Zuerst die gekochten Aepfel, auf diese kommen frische Erdbeeren oder Himbeeren, dann die Crême. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, 6 Eßlöffel Zucker darunter gemischt und über die Crême gestrichen. Die Form wird nun 10 Minuten in nicht zu heißem Ofen gebacken. Erkalten lassen und in der Form servieren.

Besondere Bemerkung: Man kann die Form auch heiß servieren, aber kalt schmeckt es besser. Hat man keine frische Frucht, so kann man eingemachte nehmen, man muß jedoch den Saft abgießen.

No. 79. Kalter Apfel-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

12 süßsauere Aepfel, Wasser,
2 Tassen Weißwein,
8 Blatt oder ½ Packet weiße Gelatine,
1 Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Aepfel werden in Stücke geschnitten, in einen Topf gethan und so viel Wasser darüber gegossen, bis das Wasser und Aepfel gleich stehen; man läßt dann die Aepfel langsam kochen. Die Aepfel dürfen nicht breiig gekocht werden; gießt sie auf ein feines Sieb oder Tuch und läßt den Saft gut ablaufen. Den Saft läßt man bis zu einem Quart einkochen, thut den Zucker und Gelatine hinzu, laßt den Saft noch einmal aufkochen und siebt ihn, dann mischt man den Weißwein dazu. Man füllt das

Preparation: The vanilla bean is put into the milk to soak. The vanilla extract is put into the milk, also yolks of eggs, sugar and gelatine. Let this mixture come to a boil, stirring constantly, boil ¼ minute, mix in the beaten whites of eggs and stir until cold. Now add the whipped cream. Oil a mold, fill in the cream, and ice.

No. 78. Cold Apple Cream.

Quantity for 6 People.

6 apples, ½ pt. white wine, ½ lb. of sugar, 1 qt. of cream,
5 eggs, 1 tablespoonful of flour, ½ lemon peel, 1 qt. strawberries or raspberries.

Preparation: The apples are peeled, cored and cut into 8 parts, then boiled soft in ½ pt. of white wine and ¼ lb. of sugar. When done cool them.

The cream, yolks of eggs, flour, grated lemon peel and ¼ lb. of sugar are well mixed, then boiled to a cream on the stove while stirring continually. Now oil a mold and put in a layer of boiled apples, then strawberries or raspberries, then a layer of cream, then frosting made of the whites of eggs beaten to a froth with 6 tablespoonfuls of sugar. This is baked 10 minutes in oven not too hot. Let it get cold and serve in the dish.

Remarks: This cream may be served hot, but it is better cold. If you have no fresh fruit use preserved, but drain off the juice.

No. 79. Cold Apple Pudding.

Quantity for 6 People.

12 sweet-sour apples, water, 2 cups of white wine,
8 layers or ½ package of white gelatine, 1 cup of sugar.

Preparation: The apples are cut up and put into a pot with enough water to cover them, then boiled soft, very slowly, so they do not get slushy. Pour them into a sieve or cloth and drain off the juice. This is boiled down to 1 qt., add to it the sugar and gelatine and boil up again, then mix in the white

Ganze in Glasschalen, läßt es erstarren und serviert dann. Man reicht Vanillesauce dazu.

Besondere Bemerkung: Die Aepfel kann man zu Apfelmus verwenden.

wine. Fill the whole into a glass dish to stiffen and serve with a vanilla sauce.

Remarks: The apples may be used for apple sauce.

No. 80. Götterspeise.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart sauere Sahne, ½ Pfd. Zucker,
1½ Theelöffel Vanille, 4 Eßlöffel Rum.
9 Blatt oder gut ½ Packet rothe Gelatine.
¼ Tasse Milch.

Zubereitung: Sauere Sahne, Zucker, Vanille und Rum werden gut zusammen geschlagen, die Gelatine in der Milch, welche warm gemacht wird, aufgelöst, durch ein Sieb gestrichen und zu der Masse gerührt. In eine Form gießen, erstarren lassen, dann stürzen.

No. 80. Nectar.

Quantity for 6 People.

1 qt. of sour cream, ½ lb. of sugar,
1½ teaspoonfuls of vanilla,
4 tablespoonfuls of rum, 9 layers or ½ package of red gelatine,
¼ cup of milk.

Preparation: Sour cream, sugar, vanilla and rum are mixed well. The gelatine is dissolved in warm milk, strained and mixed with the mass. Pour into a mold and set on ice to stiffen.

No. 81. Kornstärke-Pudding.

Zuthaten für 6—8 Personen.

1 Quart Milch,
¼ Pfd. Kornstärke, knapp,
¼ Pfd. Zucker,
⅛ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
1 Eßlöffel Vanille, 8 Eier.

Zubereitung: ¾ Quart Milch, Zucker, Mandeln und Vanille werden zusammen gemischt, dann zum Kochen gebracht; die Kornstärke wird in ¼ Quart Milch gut verrührt, zu der kochenden Milch gegossen und unter starkem Rühren die Masse 5 Minuten gekocht. Die Eigelb gleich dazu rühren, wenn die Masse vom Feuer genommen ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter mischen. Man füllt es in eine Form, läßt es kalt werden, dann stürzen. Man serviert Vanille oder Weinsauce dazu.

No. 81. Cornstarch Pudding.

Quantity for 6—8 People.

1 qt. of milk, scant ¼ lb. of cornstarch,
¼ lb. of sugar, ⅛ lb. peeled, ground almonds,
1 tablespoonful of vanilla, 8 eggs.

Preparation: ¾ qt. of milk, sugar, almonds and vanilla are mixed well and brought to boil. Then the cornstarch is stirred into ¼ qt. of milk, poured into the boiling mixture and while stirring boil 5 minutes. Yolks of eggs are stirred in as soon as the pudding is taken from the fire, also the beaten whites of eggs. Put into a dish to stiffen and serve with a vanilla or wine sauce.

No. 82. Kaltgerührte Citronen-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier,
½ Pfd. Zucker,
Saft und Schale einer Citrone,
3 Eßlöffel Arrack,
½ Glas Weißwein,
5 Blatt oder ¼ Packet weiße Gelatine.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker eine Stunde gerührt und dann Saft und Schale der Citrone und Arrack dazu gerührt. Die Gelatine wird in den Weißwein, welcher warm gemacht ward, aufgelöst, dann kalt rühren und durch ein Sieb zu der Masse gießen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter mischen, füllt es in eine Form und stellt es auf Eis oder muß es den Tag vorher zubereiten. Die Form wird gestürzt.

No. 82. Cold Lemon Cream.

Quantity for 6 People.

6 eggs, ½ lb. of sugar, juice and rind from 1 lemon,
3 tablespoonfuls of arrack, ½ glass white wine,
5 layers or ¼ package of white gelatine.

Preparation: The yolks of eggs and sugar are stirred 1 hour, then add the grated rind and juice from 1 lemon and the arrack. Dissolve the gelatine in warm white wine, stir until cold and strain before mixing it with the mass. Add the whites of eggs beaten to a froth, place on ice or prepare a day before serving.

No. 83. Russischer Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Eier, ¾ Tasse Zucker,
2 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden ¼ Stunde geschlagen, der Rum dazu gerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Man serviert es in Glasschalen.

No. 83. Russian Cream.

Quantity for 6 People.

6 eggs, ¾ cup of sugar, 2 tablespoonfuls of rum.

Preparation: Yolks of eggs and sugar are beaten for 15 minutes, add the rum, then the beaten whites of eggs. Serve in glass dishes.

No. 84. Apfelsinen-Crême kalt zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

5 Eier, ½ Pfd. Zucker,
Abgeriebene Schale einer halben Apfelsine,
8 Eßlöffel Apfelsinensaft,
2 Eßlöffel Citronensaft,
4 Blatt oder ⅙ Packet weiße Gelatine.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt, die Gelatine wird in dem Apfelsinensaft aufgelöst, durch ein Sieb zu dem gerührten Schaum gegossen; auch der Citronensaft und die abgeriebene Apfelsinenschale werden dazugerührt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und sorgfältig darunter gezogen. Man füllt es in Glasschalen und läßt es steif werden.

No. 84. Orange Cream Prepared Cold.

Quantity for 6 People.

5 eggs, ½ lb. of sugar, grated rind from ½ orange.
8 tablespoonfuls of orange juice, 2 tablespoonfuls lemon juice,
4 layers or ⅙ package of white gelatine.

Preparation: The yolks of eggs and sugar are beaten ½ hour, add the gelatine dissolved in the orange juice, and strained. Then add the lemon juice, grated orange rind and the beaten whites of eggs. Put into glass dishes and set to stiffen.

No. 85. Citronen-Crême kalt zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 84 (siehe Apfelsinen-Crême). Anstatt 8 Eßlöffel Apfelsinensaft und Schale nimmt man 8 Eßlöffel Citronensaft und Schale.

No. 85. Cold Lemon Cream.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 84, Orange Cream Prepared Cold. Instead of 8 tablespoonfuls of orange juice and rind take the same quantity of lemon juice and rind.

No. 86. Kaffee-Crême kalt zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 84 (siehe Apfelsinen-Crême). Anstatt Apfelsinen, Citronensaft und Schale verwendet man ¼ Pint Kaffee Extrakt, worin man einen Eßlöffel Cacao auflöst.

No. 86. Coffee Cream Prepared Cold.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 84, Orange Cream Prepared Cold. Instead of the juice of oranges, the juice of lemons or the rind, take ¼ pt. of coffee extract in which you dissolve 1 tablespoonful of cocoa.

No. 87. Schokoladen-Crême kalt zubereitet.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 84 (siehe Apfelsinen-Crême). Anstatt Apfelsinen, Citronensaft und Schale verwendet man $^1/_{10}$ Pfd. bittere Schokolade oder Cacao in ¼ Tasse Wasser aufgelöst und einem Theelöffel Vanille.

No. 87. Chocolate Cream Prepared Cold.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 84, Orange Cream Prepared Cold. Instead of the juice of oranges, take $^1/_{10}$ lb. of bitter chocolate or cocoa dissolved in ¼ cup of water and 1 teaspoonful of vanilla.

No. 88. Schokoladen-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Schokolade, ⅛ Pfd. Zucker,
1 Pint Wasser,
6 Blatt oder knapp ½ Packet weiße Gelatine,
4 Eier, 1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Schokolade wird in einem halben Pint Wasser und die Gelatine in dem anderen halben Pint Wasser aufgelöst, dann zusammengemischt, Zucker und Vanille dazu gethan und die Masse auf dem Feuer eine halbe Minute kochen lassen. Vom Feuer genommen werden die Eigelb gleich dazu gerührt, etwas später die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse hineinfüllen und steif werden lassen, dann stürzen. Vanillesauce dazu servieren.

No. 88. Chocolate Cream.

Quantity for 6 People

¼ lb. of chocolate, ⅛ lb. of sugar, 1 pt. of water,
6 layers or scant ½ package of white gelatine,
4 eggs, 1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: The chocolate is dissolved in ½ pt. of water and the gelatine in the other ½ pt., mix the two. Add sugar and vanilla and boil this mixture ½ minute. Take from the fire and add the yolks of eggs, a little later the whites of eggs beaten to a froth. Rinse a mold with cold water, put in the mass to stiffen and serve with a vanilla sauce.

No. 89. Schokoladenpompe.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Tasse Cacao,
¾ Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Vanille,
4 Blatt oder ¼ Packet Gelatine,
½ Tasse Wasser,
1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Der Cacao und die Gelatine werden in der halben Tasse Wasser auf dem nicht zu heißen Ofen aufgelöst, Zucker und Vanille dazu thun, die Schokoladenmasse kalt rühren und die Schlagsahne darunter mischen. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse hineinfüllen, fest verschließen und mehrere Stunden in klein geschlagenem Eis und Salz vergraben. Beim Anrichten trocknet man die Form ab und stürzt sie.

No. 89. Chocolate Pompon.

Quantity for 6 People.

½ cup of cocoa, ¾ cup of sugar, 1 tablespoonful vanilla,
4 layers or ¼ package of gelatine,
½ cup of water,
1 pint of whipped cream.

Preparation: Dissolve the cocoa and gelatine in ½ cup of water on a small fire, with sugar and vanilla well mixed in. Stirred until cold, add the whipped cream. Rinse a mold with cold water; put in the mass, close the dish well and ice for several hours. When serving, dry the dish and turn the cream out on a platter.

No. 90. Vanillepompe.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Schlagsahne,
4 Blatt oder ⅛ Packet weiße Gelatine,
5 Eßlöffel warmes Wasser,
2 Eßlöffel gute Vanille,
½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Gelatine wird in dem warmen Wasser aufgelöst und durch ein Sieb gegossen, Zucker und Vanille dazu gerührt. Die Schlagsahne wird löffelweise dazu gerührt. Eine Form wird mit kaltem Wasser ausgespült, die Masse hinein gefüllt, fest verschlossen und mehrere Stunden in klein geschlagenem Eis und Salz vergraben. Beim Anrichten wird die Form abgetrocknet und gestürzt.

No. 90. Vanilla Pompon.

Quantity for 6 People.

1 qt. of whipped cream, 4 layers or ⅛ package of white gelatine,
5 tablespoonfuls of warm water,
2 teaspoonfuls of good vanilla,
½ lb. of sugar.

Preparation: The gelatine is dissolved in the warm water and strained. The sugar and vanilla are added and the whipped cream in spoonfuls. Rinse a mold with cold water, fill in the pompon, close well and ice for several hours. Then dry and turn out on a platter.

No. 91. Kaffeepompe.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 90 (siehe Vanillepompe). Anstatt 2 Eßlöffel Vanille verwendet man 6—8 Eßlöffel Kaffee-Extrakt.

No. 92. Haselnußpompe.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 90 (siehe Vanillepompe). Man vermischt die Masse noch mit einem ¼ Pfd. gerösteten grobgehackten Haselnußkernen.

No. 93. Ananaspompe.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 90 (siehe Vanillepompe). Anstatt 2 Eßlöffel Vanille verwendet man ein halbes Pfund in kleine Würfel geschnittene Ananas oder Ananaspuree.

No. 94. Rum- oder Cognacpompe.

Zuthaten für 6 Personen.

Die Zubereitung ist wie No. 90 (siehe Vanillepompe). Anstatt 2 Eßlöffel Vanille verwendet man 8 Eßlöffel Rum oder Cognac.

No. 95. Fürst Pückler-Pompe oder Schichtenpompe.

Zuthaten für 6 Personen.

1½ Pint Schlagsahne,
½ Pfd. Schokolade,
½ Pfd. Zucker,
½ Tasse Himbeer-Gelee,
2 Eiweiß, ⅛ Pfd. Makronen,
1½ Theelöffel Vanille,
12 Blatt oder ¾ Packet weiße Gelatine,
½ Tasse warmes Wasser.

Zubereitung: Erster Theil—Das ½ Pfd. Schokolade wird gerieben und mit einer viertel Tasse warmen Wassers glatt verrührt und ⅛ Pfd. Zucker dazu gerührt. Die Gelatine wird in der zweiten viertel Tasse warmen Wassers aufgelöst und durch ein Sieb gegossen und in drei Theile getheilt. Ein Drittel der aufgelösten Gelatine wird zu der aufgelösten Schokolade gerührt und ein halbes Pint dicke Schlagsahne darunter gemischt.

Zweiter Theil: Der Himbeer-Gelee wird auf dem Ofen ein wenig aufgelöst, ⅛ Pfd. Zucker dazu; die zwei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dazu gemischt und ein halber Eßlöffel Vanille und ein Drittel aufgelöste Gelatine, noch ein halbes Pint dicke Schlagsahne dazu mischen.

No. 91. Coffee Pompon.

Quantity for 6 People

The preparation is the same as given under No. 90, Vanilla Pompon. Instead of vanilla take 6 to 8 tablespoonfuls of coffee extract.

No. 92. Hazelnut Pompon.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 90, Vanilla Pompon. Mix in ¼ lb. roasted coarsely chopped hazelnuts.

No. 93. Pineapple Pompon.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 90. Instead of vanilla take ½ lb. of pineapple, cut into small pieces or pineapple puree.

No. 94. Rum or Cognac Pompon.

Quantity for 6 People.

The preparation is the same as given under No. 90, Vanilla Pompon. Instead of vanilla take 8 tablespoonfuls of rum or cognac.

No. 95. Count Pueckler or Layer Pompon.

Quantity for 6 People.

1½ pts. whipped cream, ½ lb. chocolate,
½ lb. of sugar, ½ cup of raspberry jelly,
2 whites of eggs, ⅛ lb. of macaroons,
1½ tablesponfuls of vanilla, 12 layers or ¾ package of white gelatine,
½ cup of warm water.

PART I.

Preparation: ½ lb. of chocolate is grated and mixed well with ¼ cup of warm water and ⅛ lb. of sugar. Dissolve the gelatine in the second ¼ cup of warm water, strain and divide into 3 parts, ⅓ of it mix in with the chocolate and ½ pt. of thick whipped cream.

PART II.

Dissolve the raspberry jelly on the stove, mix in ⅛ lb. of sugar, 2 beaten whites of eggs, and ⅓ of the dissolved gelatine, also ½ tablespoonful of vanilla and ½ pt. of thick whipped cream.

Dritter Theil: Die Makronen werden klein geschnitten, mit einem halben Pint Schlagsahne vermischt, ⅛ Pfd. Zucker, ein halber Eßlöffel Vanille und ein Drittel Gelatine dazu rühren. Eine Form wird mit kaltem Wasser ausgespült und die Schokoladenmasse hinein gefüllt. Darauf füllt man die Himbeermasse und auf diese die Makronenmasse. Die Form wird fest verschlossen und in klein geschlagenes Eis und Salz mehrere Stunden vergraben. Beim Anrichten wird die Form abgetrocknet und gestürzt.

PART III.

The macaroons are crushed, mixed with ½ pt. of whipped cream, ⅛ lb. of sugar, ½ tablespoonful of vanilla and ⅓ part of dissolved gelatine.

A form is rinsed with cold water and layers of chocolate, raspberries and macaroons are put in. Then the mold is closed well and iced for some hours. When serving dry the mold and turn it out on a platter.

No. 96. Kalter Reisstärke-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

¼ Pfd. Reisstärke,
¼ Pfd. Zucker, 1 Pint Milch,
Abgeriebene Schale einer Citrone,
5 Eier, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Milch und Citronenschale werden zum Kochen gebracht, Zucker, Reisstärke und Eigelb mit etwas Milch glatt verrührt und zu der kochenden Milch gethan; unter starkem Rühren die Masse fünf Minuten kochen lassen und vom Feuer nehmen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zu der Masse, wenn sie abgekühlt ist, mischen. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, den Pudding hineinfüllen und nach Steifsein den Pudding stürzen. Man reicht Fruchtsauce dazu.

No. 96. Cold Rice Starch Pudding.

Quantity for 6 People.

¼ lb. rice starch, ¼ lb. of sugar, 1 pt. of milk,
1 grated lemon peel, 5 eggs, 1 pinch of salt.

Preparation: The milk, grated lemon peel are brought to boil, sugar, rice starch, yolks of eggs are mixed well and stirred into the boiling milk and boiled again 5 minutes while stirring continually, then take from the stove. When the mass has cooled, mix in the beaten whites of eggs. Rinse a mold with cold water, fill in the pudding and set to stiffen. Turn it out on a platter and serve with a fruit sauce.

No. 97. Kalte Schokoladenspeise mit Gries.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. feine Schokolade,
⅛ Pfd. feinen Gries,
1 Theelöffel Vanille,
½ Tasse Zucker, 1 Quart Milch.

Zubereitung: Die Schokolade wird gerieben und Gries, Vanille und Zucker dazu gemischt. Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Mischung dazu gerührt und unter starkem Rühren eine viertel Stunde gekocht. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse hineinfüllen und nach Steifsein stürzen. Vanillesauce dazu servieren.

No. 97. Cold Chocolate Pudding with Farina.

Quantity for 6 People.

½ lb. of fine chocolate, ⅛ lb. of fine farina,
1 teaspoonful of vanilla, ½ cup of sugar, 1 qt. of milk.

Preparation: The chocolate is grated and mixed with farina, vanilla and sugar. The milk is brought to boil, the farina mixture put in and boiled 15 minutes while stirring constantly. Rinse a mold with cold water, fill in the pudding and set to stiffen. Vanilla sauce is served with it.

No. 98. Kalter Reispudding mit Pfirsichen.

Zuthaten für 6—10 Personen.

1 Tasse guten Reis,
¾ Quart Milch,
1 Prise Salz,
1 Tasse Zucker,
1 Theelöffel Vanille,
½ Tasse Rosinen,
1 Tasse geschälte gemahlene Mandeln,

No. 98. Cold Rice Pudding with Peaches.

Quantity for 6—10 People.

1 cup of good rice, ¾ qt. of milk, 1 pinch of salt,
1 cup of sugar, 1 teaspoonful of vanilla,
½ cup of raisins,
½ cup of blanched, ground almonds,

5 feingehackte Makronen,
5 Blatt oder ¼ Packet weiße Gelatine,
1 Pint Schlagsahne,
1 Quart eingemachte oder frische geschmorte Pfirsiche

Zubereitung: Der Reis wird gewaschen, mit einer Prise Salz, einer Tasse Wasser 5 Minuten gekocht, dann wird die Milch nach und nach dazu gegossen und der Reis zu einem sehr dicken Brei gekocht. Der Reis muß aber körnig bleiben. Der dicke Reisbrei wird mit Zucker, Vanille, Rosinen, Mandeln und Makronen vermischt. Die Gelatine wird in einer viertel Tasse warmen Wassers aufgelöst und unter die Reismasse gemischt. Man läßt sie nun kalt werden und mischt die Schlagsahne dazu. Eine Form wird mit Milch ausgespült, mit Zucker ausgestreut, eine Lage Reis hinein gefüllt, darauf thut man eine Lage vom Saft abgelaufene Pfirsiche, wiederholt dieses zwei- bis dreimal und legt den Reis obenauf. Die Form muß gut verschlossen werden und in Eis verpackt oder sehr kalt gestellt werden. Nach Steifsein stürzen. Den Fruchtsaft als Sauce dazu servieren.

No. 99. Einfacher kalter Reis-Pudding.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Tasse Reis, ¾ Quart Milch,
1 Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Vanille,
5 Blatt oder ¼ Packet weiße Gelatine,
1 Pint Schlagsahne, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Der Reis wird gewaschen, mit einer Prise Salz, einer Tasse Wasser 5 Minuten gekocht, dann die Milch nach und nach dazu gegossen und den Reis zu einem dicken Brei kochen. Der Reis muß aber körnig bleiben, man vermischt ihn mit Zucker und Vanille. Die Gelatine wird in einer viertel Tasse warmen Wassers aufgelöst und dazu gerührt. Die Reismasse läßt man kalt werden und mischt dann die Schlagsahne dazu. Eine Form mit Milch ausspülen und mit Zucker ausstreuen und die Masse hineinfüllen. Die Form wird gut verschlossen und in Eis verpackt oder in sehr kaltes Wasser gestellt. Nach Steifsein stürzen. Man kann Kirschenkompott dazu servieren.

No. 100. Champagner-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

8 Eier, ½ Pfd. Zucker, knapp,
1 Pint Champagner,
5 Blatt oder ¼ Packet weiße Gelatine oder
1 Pint dicke geschlagene Sahne.

5 fine chopped macaroons,
5 layers or ¼ package of white gelatine,
1 pt. of whipped cream, 1 qt. preserved or fresh stewed peaches.

Preparation: Wash and boil the rice for 5 minutes in 1 cup of water with a pinch of salt, then add the milk gradually and cook until the rice is done and thick, but not mushy. Mix with sugar, vanilla, raisins, almonds and macaroons. Dissolve the gelatine in ¼ cup of warm water and mix with the rice, then cool and stir lightly in the whipped cream. Rinse a mold with milk and sprinkle with sugar, then make alternating layers of rice and peaches from which the syrup has been drained. Rice must be on top. Close the mold well and place on ice or into a very cold place. When serving use the fruit juice for a sauce.

No. 99. Plain Cold Rice Pudding.

Quantity for 6 People.

1 cup of rice, ¾ qt. of milk, 1 cup of sugar,
1 tablespoonful of vanilla, 5 layers or ¼ package of white gelatine,
1 pt. of whipped cream, 1 pinch of salt.

Preparation: Wash and boil the rice 5 minutes in 1 cup of water and a pinch of salt, then gradually add the milk until the rice is thick, but not mushy. Now stir in the sugar and vanilla. Dissolve the gelatine in ¼ cup of warm water and stir into the rice, then cool and mix in the whipped cream. Rinse a mold or dish with milk and sprinkle with sugar. Put in the pudding, close it well and place on ice or into very cold water. Turn it out on a platter and serve with cherry jam.

No. 100. Champagne Cream.

Quantity for 6 People.

8 eggs, scant ½ lb. of sugar, 1 pt. champagne,
5 layers or ¼ package of white gelatine,
1 pint of thick beaten cream.

Zubereitung: Fünf Eigelb und drei ganze Eier, Zucker und Champagner werden tüchtig zusammen geschlagen und auf dem Feuer unter starkem Rühren zu einer Crême kochen lassen. Die Gelatine wird in einer viertel Tasse Wasser aufgelöst und dazu gerührt; die 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Man füllt sie in eine Form oder in Gläser und läßt sie auf Eis erstarren. Man reicht Makronen dazu.

Besondere Bemerkung: Man läßt die Gelatine weg, wenn man Schlagsahne dazu verwendet.

Preparation: 5 yolks of eggs, 3 whole eggs, sugar and champagne are well mixed and boiled to a cream on the stove. The gelatine is dissolved in ¼ cup of water and mixed into the cream, also the beaten whites of 5 eggs. Put it into a mold or into glasses and put on ice. Serve with macaroons.

Remarks: Omit the gelatine when using the beaten ceam.

No. 101. Rothe Grütze von Johannis- und Himbeeren.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Quart Johannisbeeren,
- 1 Quart Himbeeren,
- 1 Pint Wasser, ¾ Pfd. Zucker,
- 1 Tasse feinen Gries oder Sago,
- ¾ Tasse Kornstärkemehl.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift. Johannisbeeren und Himbeeren werden mit dem Pint Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann durch ein Tuch gegossen, den Saft läßt man zum Kochen kommen, giebt den Zucker dazu, dann den Gries. Unter starkem Rühren läßt man die Grütze 20 Minuten kochen, füllt die Masse in eine Form, welche mit kaltem Wasser ausgespült wird, stürzt sie nach Erkalten und giebt Sahne oder Milch dazu.

Besondere Bemerkung: Verwendet man zu der Grütze Kornstärke anstatt Gries, so verrührt man die Kornstärke mit einer Tasse Saft und gießt es unter Rühren zu dem kochenden Saft, laßt die Masse 5—8 Minuten kochen und füllt sie dann in die ausgespülte Form.

Sollte die Grütze nicht süß genug werden, so fügt man während des Kochens noch etwas Zucker hinzu.

No. 101. Currant and Raspberry Pudding.

Quantity for 6 People.

- 2 qts. of currants and 1 qt. raspberries, 1 pt. of water,
- ¾ lb. of sugar, 1 cup of fine farina or sago,
- ¾ cup of corn starch.

Preparation: Currants and raspberries are picked over and cooked in 1 pt. of water ½ hour, then strained thru a cloth and the juice brought to boil. Add the sugar and farina and cook for 20 minutes while stirring continually, fill the mass into a mold rinsed with cold water to stiffen. Then serve with cream or milk.

Remarks: If you use corn starch instead of farina, mix it with 1 cup of juice before putting it into the whole. Then boil it 5 to 8 minutes and fill it into the mould. If the farina is not sweet enough, add more sugar while boiling.

No. 102. Stachelbeergrütze.

Zuthaten für 6 Personen.

- 2 Quart Stachelbeeren,
- 1 Quart Wasser,
- 1 Pfd. Zucker, ¾ Tasse feinen Gries.

Zubereitung: Die Stachelbeeren sind am besten, wenn sie unreif sind. Stachelbeeren mit dem Wasser werden eine halbe Stunde gekocht, dann durch ein feines Sieb gestrichen, den Zucker thut man dazu, läßt das Stachelbeerpuree zum Kochen kommen, schüttet den Gries dazu, läßt die Grütze 10 Minuten kochen, füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten und giebt Sahne oder Milch dazu.

102. Gooseberry Pudding.

Quantity for 6 People.

- 2 qts. of gooseberries, 1 qt. of water,
- 1 lb. of sugar,
- ¾ cup of fine farina.

Preparation: Gooseberries are best when still unripe. Cook them in water for ½ hour, then press thru a fine sieve and put in the sugar and cook again with the farina for 10 minutes. Fill it into a dish rinsed with cold water and set aside to stiffen, then serve with cream or milk.

No. 103. Kirschengrütze.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pfd. sauere Kirschen, Pint Wasser,
1 Eßlöffel Citronensaft,
¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Kornstärkemehl.

Zubereitung: Die Kirschen werden ausgekernt, ungefähr 20 Kerne zerstoßen, ausgekernte Kirschen und zerstoßene Steine werden mit dem Wasser eine halbe Stunde langsam gekocht und durch ein Sieb gegossen. Citronensaft und Zucker rührt man zu dem Saft, läßt ihn zum Kochen kommen, rührt das Kornstärkemehl mit einer Tasse kalten Saftes glatt und gießt es zu dem kochenden Safte. Unter starkem Rühren läßt man die Masse 5—8 Minuten kochen, gießt die Grütze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach Kaltsein stürzen und Sahne oder Milch dazu servieren.

Besondere Bemerkung: Sollte bei der Zubereitung der Grütze die Masse etwas zu dünn werden, so benutzt man etwas mehr Kornstärke.

No. 104. Hügel-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

¾ Quart süße Sahne, 5 Eigelb,
Schale einer halben Citrone,
1 Eßlöffel Mehl, ¼ Pfd. Zucker,
3 Eiweiß,
1 Glas Himbeer-Gelee.

Zubereitung: Sahne, Eigelb, abgeriebene Citronenschale, Mehl und Zucker werden zusammengeschlagen und unter starkem Rühren die Masse zu einer Crême gekocht. Die 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der Himbeer-Gelee dazu gethan und eine Stunde gerührt. Die Crême thut man in eine Glasschüssel, läßt sie kalt werden, darauf giebt man mit einem Löffel die Himbeermasse, aber nicht glatt streichen. Die Speise serviert man recht kalt.

Gefrorene Desserts.

No. 105. Vanille-Eis-Crême.

Zuthaten für 10 Personen.

1 Quart Sahne,
1 Pint Milch,
¾ Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Vanille,
3 Eier,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Ein ½ Pint Milch wird mit den 3 Eigelb und Mehl unter starkem Rühren zu einer Crême gekocht. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker dazu, dann unter die kalte Crême mischen; die übrige Milch und Sahne und Vanille dazu rühren. Die Masse frieren lassen. Beim Servieren kann man heiße Schokoladensauce darüber gießen. Es ist eine sehr gute Speise.

No. 103. Cherry Pudding.

Quantity for 6 People.

2 lbs. of sour cherries, 1 pt. of water,
1 tablespoonful of lemon juice, ¼ lb. of sugar,
¼ lb. of corn starch.

Preparation: Clean and stone the cherries, then crush about 20 stones and cook them with the cherries in the water slowly for ½ hour, after that strain them and add lemon juice and sugar. Then let it come to boil again. Mix the corn starch with 1 cup of juice and stir it into the boiling mass to cook 5 to 8 minutes more, stirring continually. Fill into a dish rinsed with cold water and after stiffening serve with cream or milk.

Remarks: If the pudding is too thin add more corn starch.

No. 104. Hill Cream.

Quantity for 6 People.

¾ qt., sweet cream, 5 yolks of eggs,
½ lemon peel,
1 tablespoonful of flour, ¼ lb. of sugar,
3 whites of eggs, 1 glass of raspberry jelly.

Preparation: Cream, yolks of eggs, grated lemon peel, flour, sugar are well mixed and boiled to a cream. The 3 beaten whites of eggs and the jelly are stirred 1 hour, then fill the cream into a glass dish and set to cool. After cooling fill the jelly on top of it.

Desserts That Are Frozen.

No. 105. Vanilla Ice Cream.

Quantity for 10 People.

1 qt. of cream, 1 pt. of milk, ¾ tablespoonful of flour,
2 tablespoonfuls of vanilla, sugar to taste,
3 eggs.

Preparation: ½ pt. of milk, 3 yolks of eggs and flour are boiled to a cream while stirring constantly, mix the beaten whites of eggs with sugar and add to the cream. To this add the rest of the milk, cream and vanilla. Freeze the mass and pour a hot chocolate sauce over it when serving. It is very fine.

No. 106. Erdbeer-Eis-Crême.

Zuthaten für 6—10 Personen.

3 Quart frische oder
1 Quart eingemachte Erdbeeren,
1 Quart Sahne,
1 Theeloffel Vanille,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die Erdbeeren, frische oder eingemachte, werden durch ein Sieb gestrichen; Sahne und Vanille dazu und Zucker nach Geschmack, dann frieren lassen.

No. 107. Himbeer-Eis-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

2 Pint frische Himbeeren oder
1 Pint eingemachte Himbeeren,
1 Pint Sahne,
1 Theelöffel Vanille,
Zucker nach Geschmack.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 106 (siehe Erdbeer-Eis-Crême).

No. 108. Pfirsich-Eis-Crême.

Zuthaten für 8—10 Personen.

2½ Quart frische oder
1 Quart eingemachte Pfirsiche,
1 Quart Sahne,
1 Theelöffel Vanille,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die frischen Pfirsiche werden geschält und die Kerne entfernt, dann durch ein Sieb gestrichen, Sahne, Vanille und Zucker dazu gemischt und dann frieren lassen.

No. 109. Aprikosen-Eis-Crême.

Zuthaten für 8—10 Personen.

2½ Quart frische oder
1 Quart eingemachte Aprikosen,
1 Quart Sahne,
1 Theelöffel Vanille,
Zucker nach Geschmack.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 108 (siehe Pfirsich-Eis-Crême).

No. 110. Citronen-Eis-Crême.

1 Pint Milch,
½ Tasse Sahne,
2 Tassen Zucker,
Saft von 2½ Citronen.

Zubereitung: Milch, Sahne und Zucker werden zusammengerührt und in den Eis-Crêmefrierer gethan; die Masse ein wenig frieren lassen, den Saft von den Citronen dazu thun und fertig frieren lassen.

No. 106. Strawberry Ice Cream.

Quantity for 6 People.

3 qts. of fresh or 1 qt. preserved strawberries,
1 qt. of cream, 1 teaspoonful of vanilla, sugar to taste.

Preparation: The strawberries fresh or preserved are rubbed thru a sieve, cream and vanilla, sugar to taste added, then frozen.

No. 107. Raspberry Ice Cream.

Quantity for 6 People.

2 pts. of fresh or 1 pt. preserved raspberries,
1 pt. of cream, 1 teaspoonful of vanilla, sugar to taste.

The preparation is the same as given under No. 106, Strawberry Ice Cream.

No. 108. Peach Ice Cream.

Quantity 8—10 People.

2½ qts. of fresh or 1 qt. preserved peaches,
1 qt. of cream, 1 teaspoonful vanilla, sugar to taste.

Preparation: Fresh peaches are peeled, stoned and rubbed thru a sieve, mixed with cream, vanilla and sugar and frozen.

No. 109. Apricot Ice Cream.

Quantity for 6—8 People.

2½ qts. of fresh or 1 qt. of preserved apricots,
1 qt. of cream, 1 teaspoonful of vanilla, sugar to taste.

The preparation is the same as given under No. 108, Peach Ice Cream.

No. 110. Lemon Ice Cream.

Quantity for 6 People.

1 pt. of milk, ½ pt. of cream, 2 cups of sugar,
Juice from 2½ lemons.

Preparation: Milk, cream and sugar are mixed and put into the ice cream freezer to freeze a little, then the juice from 2½ lemons added and frozen.

No. 111. Ananas-Eis-Crême.

Zuthaten für 6—8 Personen.

1 Quart Sahne, 1 große Ananas,
Zucker nach Geschmack,
Saft einer halben Citrone.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und auf einem Reibeisen gerieben, dann durch ein Sieb gestrichen, Sahne, Zucker und Citronensaft dazu gemischt und frieren lassen.

No. 111. Pineapple Ice Cream.

Quantity for 6—8 People.

1 qt. of cream, 1 large pineapple, sugar,
Juice from ½ lemon.

Preparation: The pineapple is peeled and grated, then rubbed thru a sieve, mixed with cream, sugar, lemon juice and frozen.

No. 112. Schokoladen-Eis-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Sahne, 1 Pint Milch,
4 Eigelb,
½ Pfd. Schokolade,
1½ Theelöffel Vanille,
Ungefähr ein halbes Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Schokolade wird in der Milch aufgelöst, Zucker dazu gethan, dann die Sahne, Vanille und die Eigelb; läßt die Masse auf dem Feuer unter starkem Rühren zum Kochen kommen, aber nicht kochen lassen. Die Masse kalt schlagen, dann frieren lassen.

No. 112 Chocolate Ice Cream.

Quantity for 6 People.

1 pt. of cream, 1 pt. of milk, 4 yolks of eggs,
½ lb. of chocolate, 1½ teaspoonfuls of vanilla,
About ½ lb. of sugar.

Preparation: Dissolve the chocolate in milk, add sugar, cream, vanilla, yolks of eggs and while stirring continually heat to the boiling point, then remove from the fire immediately, stir until cold and freeze.

No. 113. Kaffee-Eis-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Sahne,
1 Pint Milch,
¼ Pfd. feingemahlenen starken Kaffee,
½ Pfd. Zucker,
4 Eigelb.

Zubereitung: Der Kaffee muß in der Milch eine Stunde ziehen, dann durch ein feines Tuch gießen. Sahne, Eigelb und Zucker werden zusammengerührt und unter starkem Rühren die Masse zum Kochen kommen lassen. Die Crême kalt rühren und die Kaffeemilch dazu rühren dann frieren lassen.

No. 113. Coffee Ice Cream.

Quantity for 6 People.

1 pt. of cream, 1 pt. of milk, ¼ lb. of finely ground strong coffee,
½ lb. of sugar, 4 yolks of eggs.

Preparation: The coffee must steep in the milk for 1 hour, then strain thru a fine cloth. Cream, yolks of eggs, sugar are well mixed and cooked to a cream while stirring constantly. Then take it off the stove and stir until cold, mix with coffee and milk and freeze.

No. 114. Nuß-Eis-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Sahne,
1 Pint Milch,
½ Pfd. gemahlene Haselnüsse,
Ungefähr ¼ Pfd. Zucker,
3 Eigelb.

Zubereitung: Milch, Sahne, Zucker und Eigelb werden zusammengerührt und unter starkem Rühren die Masse zum Kochen kommen lassen, dann kalt schlagen, die gemahlenen Nüsse darunter mischen und frieren.

Besondere Bemerkung: Ein Theelöffel Vanille kann zur Masse gerührt werden.

No. 114. Nut Ice Cream.

Quantity for 6 People.

1 pt. of cream, 1 pt. of milk, ½ lb. ground hazelnuts,
About ¼ lb. of sugar, 3 yolks of eggs.

Preparation: Milk, cream, sugar and yolks of eggs are mixed well and boiled while stirring constantly, then cooled, the nuts mixed in and the mass frozen.

Remarks: One teaspoonful of vanilla may be added.

No. 115. Thee-Eis-Crême.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Sahne,
1 Pint Milch,
2 Eßlöffel sehr feinen Thee,
⅛ Pfd. Zucker,
4 Eigelb.

Zubereitung: Dieselbe ist genau wie No. 113 (siehe Kaffee-Eis-Crême), anstatt jedoch den Kaffee eine Stunde in der Milch ziehen zu lassen, läßt man den Thee eine Stunde in der Milch ziehen.

No. 116. Vanille-Eis-Crême mit Einlagen.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Sahne, 1½ Eßlöffel Vanille,
¼ Pfd. Zucker, 4 Eier,
1 Tasse große Rosinen,
¼ Tasse geschnittenen Zitronat,
¼ Pfd. kleingeschnittene Makronen,
25 Stück eingemachte süße Kirschen,
3 Eßlöffel Marasquino.

Zubereitung: Sahne, Vanille, Zucker und Eigelb werden zusammen geschlagen und die Masse unter starkem Rühren auf dem Feuer zum Kochen kommen lassen, darf aber nicht kochen, dann kalt schlagen. Die Rosinen, welche mit heißem Wasser übergossen werden, gut ablaufen lassen und in Stückchen schneiden, geschnittenen Zitronat, kleingeschnittene Makronen und die Kirschen auch in vier Theile schneiden, die 3 Eßlöffel Marasquino dieses alles unter die kalte Crême mischen. Die 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse rühren, dann frieren lassen.

No. 117. Erdbeer-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Quart frische oder
1 Quart eingemachte Erdbeeren,
1 Theelöffel Vanille,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, Zucker und Vanille dazu gerührt, dann frieren lassen. Das Frucht-Eis mit Schlagsahne servieren.

No. 118. Himbeer-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

3 Pint frische oder
1 Quart eingemachte Himbeeren,
1 Theelöffel Vanille,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Dieselbe ist genau so wie No. 117 (siehe Erdbeer-Eis).

No. 115. Tea Ice Cream.

Quantity for 6 People.

1 pt. of cream, 1 pt. of milk, 2 tablespoonfuls of fine tea,
⅛ lb. of sugar, 4 yolks of eggs.

The preparation is the same as given under No. 113, Coffee Ice Cream. Instead of steeping the coffee in the milk put in the tea.

No. 116. Vanilla Ice Cream with Fruit.

Quantity for 6 People.

1 qt. of cream, 1½ tablespoonfuls of vanilla, ¼ lb. of sugar,
4 eggs, 1 cup of large raisins, ¼ cup of chopped citron,
¼ lb. of crushed macaroons, 25 preserved cherries,
3 tablespoonfuls of maraschino.

Preparation: Cream, vanilla, sugar and yolks of eggs are well mixed and brought to boil on the stove while stirring constantly, then cool it. The raisins are scalded, put into a colander, cut into small pieces, mixed with the cut citron, crushed macaroons and quartered cherries, also 3 tablespoonfuls of maraschino and mixed into the cold cream. Add also the beaten whites of eggs and freeze.

No. 117. Strawberry Ice.

Quantity for 6 People.

4 qts. of fresh or 1 qt. preserved strawberries.
1 teaspoonful of vanilla, sugar to taste.

Preparation: The strawberries are rubbed thru a sieve, sugar and vanilla added, then frozen. Serve with whipped cream.

No. 118. Raspberry Ice.

Quantity for 6 People.

3 pts. of fresh or 1 qt. of preserved raspberries,
1 teaspoonful of vanilla, sugar to taste.

The preparation is the same as given under No. 117, Strawberry Ice.

No. 119. Pfirsich-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

3—4 Quart frische oder
1½ Quart eingemachte Pfirsiche,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die frischen Pfirsiche werden geschält und die Kerne entfernt. Die Pfirsiche werden durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker vermischt, dann gefroren.

No. 120. Aprikosen-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie No. 119 (siehe Pfirsich-Eis).

No. 121. Ananas-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

1 große Ananas, ½ Pint Wasser,
2 Eiweiß,
½ Pfd. Zucker, reichlich,
Saft einer halben Citrone.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und auf einem Reibeisen gerieben, mit Zucker, Eiweiß, Citronensaft und Wasser gut zusammen gemischt, dann frieren lassen.

No. 122. Tutti Frutti-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

1 große Ananas, ½ Pint Wasser,
3 Eiweiß,
½ Pfd. Zucker, reichlich,
Saft einer halben Citrone,
2 Apfelsinen,
1 Tasse eingemachte Kirschen.

Zubereitung: Das Tutti Frutti-Eis wird zubereitet nach No. 121 (siehe Ananas-Eis). Apfelsinen werden geschält, in Stückchen geschnitten, gut gezuckert und die Kirschen in Viertel geschnitten und gezuckert. Die Ananasmasse läßt man nicht so steif frieren und vermischt sie mit den Apfelsinen- und Kirschenstückchen, läßt sie noch eine Zeit lang frieren, aber nicht mehr drehen.

No. 123. Champagner-Eis.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Quart Champagner,
1 Pint Orangensaft,
1 Pint Zucker, 1 Pint Wasser.

Zubereitung: Der Zucker wird in dem Wasser aufgelöst, dann fügt man den Orangensaft und Champagner hinzu. Nun füllt man die Masse in eine Eisform, stellt sie in kleingeschlagenes Eis, mit Salz vermischt; während dem Frieren rührt man das Eis einmal um.

No. 119. Peach Ice.

Quantity for 6 People.

3—4 qts. of fresh or 1½ qts. of preserved peaches.
Sugar to taste.

Preparation: The fresh peaches are peeled, stoned, pressed thru a sieve, mixed with sugar and frozen.

No. 120. Apricot Ice.

Quantity for 6 People.

Preparation and ingredients are the same as given under No. 119. Peach Ice.

No. 121. Pineapple Ice.

Quantity for 6 People.

1 large pineapple, ½ pt. of water, 2 whites of eggs,
½ lb. of sugar, (good measure), juice from ½ lemon.

Preparation: The pineapple is peeled, grated, mixed with sugar, whites of eggs, lemon juice and water, then frozen.

No. 122. Tutti-Frutti Ice.

Quantity for 6 People.

1 large pineapple, ½ pt. of water, 3 whites of eggs,
½ lb. of sugar, (good measure), juice from ½ lemon.
2 oranges, 1 cupful of preserved cherries.

Preparation: This tutti-frutti ice is prepared like No. 121. Pineapple Ice. Oranges are peeled and cut into small pieces and sugared, the cherries are quartered and sugared. When the pine apple mass is nearly frozen, mix with orange and cherry and freeze a little more, but do not turn the freezer.

No. 123. Champagne Sherbet.

Quantity for 6 People.

1 pts. of water.
1 qt. of champagne.
2 cups of sugar.
1 pt. of orange juice.

Preparation: Dissolve the sugar in a little water then add champagne and orange juice. Fill the mass in a freezer and pack with finely chopped ice and salt. Do not turn freezer, stir contents occasionally with spoon.

No. 124. Champagner-Frappe.

Zuthaten für 8 Personen.

1 Pint Wasser, 2 Eiweiß,
2 Tassen Zucker,
Saft von 1½ Citrone oder nach Geschmack,
1 Flasche Champagner.

Zubereitung: Der Zucker wird in dem Wasser aufgelöst und Citronensaft dazu gethan. Das Eiweiß gut verschlagen und mit hinzufügen. Diese gemischte Masse dann frieren lassen. Das Citronen-Eis wird kurz vor dem Servieren, nachdem es aus dem Gefrierer genommen, in ein größeres Gefäß gethan, der Champagner schnell darüber gegossen, tüchtig geschlagen und gleich in Gläsern serviert.

No. 125. Maple Syrup-Eis.

Zuthaten für 8 Personen.

8 Eigelb, 2 Eßlöffel Wasser,
1 Tasse Maple Syrup,
1 Quart geschlagene Sahne.

Zubereitung: Eigelb und Wasser werden 15 Minuten geschlagen und der Syrup hinzu gefügt. Diese Masse wird im Doppelkessel unter starkem Rühren zum Kochen gebracht. Ist die Crême kalt, so fügt man die Sahne hinzu, füllt es in eine Form, verschließt dieselbe fest und vergräbt sie in feingeschlagenem Eis mit Salz.

No. 126. Semmelklöße.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Semmeln, 2—3 Eier,
1 eigroßes Stück Butter,
1 Tasse Mehl, Etwas Salz,
½ Tasse Zucker,
4 Quart Wasser mit einem Eßlöffel Salz vermischt.

Zubereitung: Die Semmeln werden in Wasser oder Milch geweicht, dann gut ausgepreßt. Die Butter wird zu Sahne gerührt und Eier und Zucker ebenfalls dazu gerührt, dann mischt man die ausgedrückte Semmel, das Mehl und Salz dazu. Das Wasser läßt man kochen, giebt ein wenig Salz dazu, sticht dann mit einem Eßlöffel Klöße von dem Teige ab und kocht sie 10 Minuten in dem Salzwasser. Man versuche immer erst einen Kloß.

No. 127. Feinere Semmelklöße.

Zuthaten für 6 Personen.

6 Semmeln,
3 Eier,
¼ Pfd. Butter,
½ Tasse Zucker,
½ Tasse Korinthen,

No. 124. Champagne Frappe.

Quantity for 8 People.

1 pt. of water,
Whites of 2 eggs,
2 cups of sugar,
Juice from 1½ lemons or to taste,
1 bottle of champagne.

Preparation: Dissolve the sugar in water and add the juice of lemon, beat the whites of eggs well and add, then let it freeze. Before serving the lemon ice, it should be put into a larger dish when taken out of the freezer. Pour the champagne over the mass and beat quickly, serve at once in glasses.

No. 125. Maple Syrup Ice.

Quantity for 8 People.

Yolks of 8 eggs,
2 tablespoonfuls of water,
1 cup of maple syrup,
1 qt. of whipped cream.

Preparation: The yolks of eggs and water are beaten 15 minutes, add the syrup, let it come to a boil in a double boiler, stirring constantly. Let it cool, add the whipped cream, pour into a mold, close the mold and pack in ice with salt.

No. 126. Roll Dumplings.

Quantity for 6 People.

6 rolls, 2—3 eggs,
1 piece of butter, (egg size),
1 cup of flour, a pinch of salt,
½ cup of sugar,
4 qts. of water mixed with 1 tablespoonful of salt.

Preparation: The rolls must be soaked in water or milk and pressed dry. Cream the butter with the eggs and sugar, then mix all this with the soaked rolls, flour and salt. Now boil 4 qts. of water with one tablespoonful of salt, cut off dumplings from the batter with a tablespoon, drop into the boiling salt water and boil them 10 minutes. Always try one dumpling first, if too loose, mix a little more flour into the batter.

No. 127. Better Kind of Roll Dumplings.

Quantity for 6 People.

6 rolls, 3 eggs,
¼ lb. of butter,
½ cup of sugar,
½ cup of currants,

¼ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
Schale einer halben Citrone,
Etwas Salz,
¾ Tasse Mehl,
4 Quart leichtes Salzwasser.

Zubereitung: Die Semmeln werden in Milch eingeweicht, dann ausgepreßt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker dazu, dann die Mandeln, Korinthen, das Abgeriebene der Citronenschale, Semmeln, Mehl und Salz. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemischt. Die 4 Quart Salzwasser läßt man kochen, sticht mit einem Eßlöffel Klöße vom Teige und läßt sie 10 Minuten kochen.

Besondere Bemerkung. Sollten die Klöße zu weich werden, so mischt man noch Mehl zu der Masse. Man versuche erst einen Kloß.

No. 128. Citronen-Eis mit Frucht garnirt.

Zuthaten für 6 Personen.

1 Pint Milch,
Saft einer Citrone,
1½ Tasse Zucker,
6 Scheiben eingemachte Ananas,
6 halbirte eingemachte Aprikosen,
6 gekochte Pflaumen,
6 Theelöffel Schlagsahne,
6 Theelöffel Brandykirschen,
½ Tasse Saft.

Zubereitung: Milch, Citronensaft und Zucker wird gemischt, jedoch nicht gefroren. Nun wird auf jeden Dessertteller eine Scheibe Ananas gelegt, darauf eine halbe Aprikose, auf diese eine Pflaume, darauf einen Theelöffel Schlagsahne, auf die Schlagsahne die Kirschen und neben die Frucht legt man ein Stückchen gefrorenes Citronen-Eis. Etwas Ananas- und Aprikosensaft mischt man, kocht ihn mit etwas Zucker und zwei Eßlöffel Sherry dick und giebt von dieser Sauce drei Eßlöffel auf jeden Teller.

¼ of blanched, ground almonds.
Rind of ½ lemon,
A pinch of salt.
¾ cup of flour,
4 qts. of salt water.

Preparation: The rolls must be soaked in milk and pressed dry. Cream the butter with the yolks of eggs and sugar, add the almonds, currants, grated lemon rind, rolls, flour and salt. Beat the whites of eggs to a stiff froth and mix with the mass. Let the 4 qts. of salt water boil, cut off dumplings from the batter with a tablespoonful, drop into the boiling salt water and boil them 10 minutes.

Remarks: Always try one dumpling first, if too loose mix a little more flour into the batter.

No. 128. Lemon Ice Garnished with Fruit.

Quantity for 6 People.

1 pint of milk, juice of 1 lemon,
1½ cupfuls of sugar,
6 slices of canned pineapple,
6 preserved apricots cut in half,
6 boiled prunes,
6 teaspoonfuls of beaten cream,
6 teaspoonfuls of brandied cherries,
½ cupful of fruit juice.

Preparation: Mix the milk, lemon juice and sugar, but do not freeze. On each dessert plate put a slice of pineapple, on this the half of an apricot, a prune on the apricot, then a teaspoonful of beaten cream, finishing with the brandied cherries, adding a small piece of lemon ice to the fruit. Mix some of the pineapple and apricot juice, boil until it thickens with sugar and 2 tablespoonfuls of Sherry, adding 3 tablespoonfuls of this sauce to each plate of dessert.



18. Abtheilung:
Getränke.

Die Angaben der kalten und heißen Getränke.

No. 1. Kalter Punsch.

Zuthaten.

2 Flaschen Weißwein,
½ Flasche Arrack, 1 Pfd. Zucker,
Saft von drei Citronen,
Dünne abgeschälte Schale einer Citrone.

Zubereitung: Die Zuthaten werden alle zusammengemischt und fest zugedeckt in einer Punschbowle mehrere Stunden stehen lassen.

No. 2. Heißer Punsch.

Zuthaten.

1 Flasche feinen Rum,
1 Flasche Weißwein, 1½ Pfd. Zucker,
Saft von 2 Citronen,
Schale einer Citrone,
2½ Quart kochendes Wasser.

Zubereitung: Man stellt das Gefäß, worin der Punsch servirt wird, in heißes Wasser, thut ein Pint kochendes Wasser, den Zucker und Citronenschale hinein, läßt es eine Weile stehen und füllt Weißwein, Rum, Citronensaft und die 2 Quart Wasser dazu. Mit einem Holzlöffel gut durchrühren und sehr heiß zu servieren.

No. 3. Königs-Punsch (heiß).

Zuthaten.

1 Flasche Weißwein,
1 Pint feinen Rum,
Saft einer Citrone,
Schale einer halben Citrone,
¾ Pfd. Zucker, 1 Quart Wasser.

Zubereitung: Die Zuthaten werden alle zusammengemischt. Die Mischung läßt man aufkochen und serviert sie heiß.

No. 4. Präsidenten-Punsch.
(Warm oder kalt.)

Zuthaten.

1 Flasche feinen Weißwein,
1 Weinglas feinen Rum,
3 Pint Wasser, ½ Pfd. Zucker,
⅛ Pfd. eingemachte Ananasstückchen,
1 Tasse Ananassaft.

Eighteenth Chapter:
BEVERAGES.

Cold and Hot Beverages.

No. 1. Cold Punch.

2 bottles of white wine, ½ bottle of arrack, 1 lb. of sugar,
Juice from 3 lemons, 1 thin lemon rind.

Preparation: The ingredients are mixed well, put into a punch bowl and covered to stand several hours.

No. 2. Hot Punch.

1 bottle of fine rum, 1 bottle of white wine, 1½ lbs. sugar,
Juice of 2 lemons, rind of 1 lemon,
2½ qts. of boiling water.

Preparation: The bowl in which this punch is prepared is put into hot water. Pour into the dish 1 pt. of boiling water, sugar and lemon juice and let stand for a while, then add white wine, rum, lemon juice and 2 qts. of hot water, stir with a wooden ladle and serve hot.

No. 3. Hot King's Punch.

1 bottle of white wine, 1 pt. fine rum, juice from 1 lemon,
½ lemon peel, ¾ lb. of sugar, 1 qt. of water.

Preparation: Mix the ingredients, boil and serve hot.

No. 4. President's Punch.
Cold or Warm.

1 bottle of fine white wine, 1 wineglassful of fine rum,
3 pts. of water, ½ lb. of sugar, ⅛ ib. of preserved pineapple,
1 cup of pineapple juice.

Zubereitung: Zucker und Wasser wird eine Viertelstunde gekocht. Wein, Rum, Ananasstückchen und Saft dazu gemischt. Den Punsch heiß oder (nachdem er mehrere Stunden auf Eis gestanden) kalt servieren.

No. 5. Eier-Punsch.

Zuthaten.

- 1 Flasche Weißwein, ¾ Pint Arrack,
- 1¼ Tasse Zucker,
- Schale einer halben Citrone,
- Saft von 1½ Citrone,
- 7 Eier.

Zubereitung: Weißwein, Zucker, Citronensaft, Schale der halben Citrone und Eier werden gemischt, mit dem Schneebesen unter fortwährendem Schlagen bis zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und der Arrack darunter gemischt; es muß gleich serviert werden.

No. 6. Burgunder-Punsch (warm).

Zuthaten.

- ½ Flasche Burgunder,
- ½ Flasche guten Weißwein,
- ½ Flasche guten Arrack,
- ½ Pint Ananassaft, 2 Apfelsinen,
- ½ Flasche deutschen Champagner,
- ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pint Wasser.

Zubereitung: Zucker, Wasser, Burgunder, Weißwein, Arrack, Ananassaft wird zusammengemischt und auf dem Feuer heiß gemacht, aber nicht kochen lassen. Die Apfelsinen werden mit der Schale in Scheiben geschnitten und in die Bowle gethan, die heiße Flüssigkeit dazu gegossen und bei Tisch mit dem Champagner gemischt.

No. 7. Glühwein.

Zuthaten.

- 1 Flasche Rothwein, ¼ Pfd. Zucker,
- 1 Stückchen Zimmet, 10 Nelken,
- Schale einer halben Citrone.

Zubereitung: Die Zuthaten werden zusammengemischt und auf dem Feuer zum Kochen kommen lassen, aber nicht kochen lassen; das Getränk wird dann durch ein feines Sieb gegossen und gleich serviert.

No. 8. Grog.

Zuthaten.

- ½ Pint Rum, ½ Pfd. Zucker (reichlich)
- ¾ Quart kochendes Wasser.

Zubereitung: Die Zuthaten werden gemischt und gleich serviert.

Preparation: Sugar and water are boiled 15 minutes, then wine, rum, pineapple juice and preserved pineapple added. This punch is served hot or put on ice and served cold.

No. 5. Egg Punch.

- 1 bottle of white wine, ¾ pt. of arrack, 1¼ cups of sugar,
- ½ lemon rind, juice from ½ lemon,
- 7 eggs.

Preparation: Mix white wine, sugar, lemon juice and rind, add the well beaten eggs and bring to a boil while heating the whole, then take from the stove and mix in the arrack. Serve at once.

No. 6. Warm Burgundy Punch.

- ½ bottle of Burgundy wine, ½ bottle of good white wine,
- ½ bottle of arrack, ½ pt. pineapple juice, 2 oranges,
- ½ bottle German champagne, ¼ lb. of sugar, ¼ pt. of water.

Preparation: Sugar, water, Burgundy wine, white wine, arrack, pineapple juice are well mixed and heated on the fire but not boiled. The orange is sliced with the peel and put into the bowl, then the hot fluid is poured in and the champagne added at the table.

No. 7. Hot Wine.

- 1 bottle of red wine, ¼ lb. of sugar,
- 1 piece of cinnamon,
- 10 cloves, ½ lemon rind.

Preparation: The ingredients are well mixed and brought to the boiling point, but not boiled, strained and served hot.

No. 8. Grog.

- ½ pt. of rum, liberal ½ lb. of sugar,
- ¾ qt. of boiling water.

Preparation: Mix the ingredients and serve at once.

No. 9. Bischof.

Zuthaten.

1 Flasche Rothwein, ¼ Pfd. Zucker,
1 Eßlöffel Bischofessenz oder
1 dünne abgeschälte Schale einer kleinen Pomeranze,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Der Zucker wird in dem Rothwein aufgelöst, die Bischofessenz dazu gemischt oder die Pomeranzenschale in dem Wasser eine halbe Stunde lang ziehen lassen, dann nach Geschmack zu dem Wein thun.

No. 9. Bishop.

1 bottle of red wine, ¼ lb. of sugar,
1 tablespoonful of Bishop essence, or the thin peel of a small orange,
½ cup of water.

Preparation: The sugar is dissolved in the red wine and the Bishop essence mixed in or the orange peel is soaked in water for ½ hour and mixed with the wine.

No. 10. Kardinal (kalt).

Zuthaten.

2 Flaschen guten Weißwein,
Saft von zwei Apfelsinen,
½ Pfd. frische Ananas,
1 Flasche Champagner,
1 Pfd. Zucker,
⅛ Theil der Schale einer Apfelsine.

Zubereitung: Die Ananas wird sehr fein geschnitten und in eine Bowle gethan, das Stückchen Apfelsinenschale und Saft dazu, den Zucker darüber streuen, eine Viertelstunde stehen lassen, dann den Weißwein darüber gießen. Nun läßt man das Getränk eine Zeit lang auf Eis stehen und beim Servieren gießt man den Champagner dazu.

No. 10. Cardinal, (Cold).

2 bottles of good white wine, juice from 2 oranges,
½ lb. of fresh pineapple, 1 bottle of champagne,
1 lb. of sugar, ⅛ orange peel.

Preparation: The pineapple is cut into small pieces, put into a bowl, the piece of orange peel and juice, with the sugar added and left to stand 15 minutes, then the white wine is poured on. Put the beverage on ice and when serving add the champagne.

No. 11. Sahnen-Punsch.

Zuthaten.

5 Eier, ½ Pfd. Zucker,
1½ Quart Schlagsahne,
¾ Pint Arrack.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen und der Arrack dazu gemischt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dazu gerührt und dann die Schlagsahne darunter gezogen. Der Punsch wird in Gläsern angerichtet.

No. 11. Cream Punch.

5 eggs, ½ lb. of sugar, 1½ qts. of whipped cream.
¾ pt. of arrack.

Preparation: Yolks of eggs and sugar are beaten to a stiff froth, the arrack mixed in, the beaten whites of eggs added and lastly whipped cream. Serve this punch in glasses or tumblers.

No. 12. Ananas-Bowle.

Zuthaten.

1 große frische Ananas,
½ Pfd. Zucker, 2 Flaschen Weißwein,
¾ Flasche Champagner.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und in dünne Scheiben geschnitten, der Zucker darüber gestreut, eine halbe Flasche Wein darüber gießen und einige Stunden durchziehen lassen, dann den übrigen Weißwein dazu gießen und beim Servieren den Champagner dazu mischen.

Besondere Bemerkung. Man kann auch eine kleine Flasche Selzerwasser dazu geben und den Champagner weglassen.

No. 12. Pineapple Punch.

1 large, fresh pineapple, ½ lb. of sugar,
2 bottles of white wine, ¾ bottle of champagne.

Preparation: The pineapple is peeled and sliced very thin. The sugar is added, ½ bottle of the wine poured over and let stand several hours, then add the rest of the wine and when serving pour in the champagne.

Remarks: Instead of the champagne you may put in a small bottle of Seltzer-water.

No. 13. Erdbeer-Bowle.

Zuthaten.

2 Quart frische Erdbeeren,
½ Pfd. Zucker, knapp,
2 Flaschen Weißwein.

Zubereitung: Dieselbe ist die gleiche wie No. 12 (siehe „Ananas-Bowle"). Nach Belieben kann man eine halbe Flasche Champagner unter die Erdbeer-Bowle mischen.

No. 13. Strawberry Punch.

2 qts. of fresh strawberries, scant ½ lb. of sugar,
2 bottles of white wine.

The preparation is the same as No. 12, Pineapple Punch. If you like you may add ½ bottle of champagne.

No. 14. Himbeer-Wein.

Zuthaten.

Himbeeren, Zucker,
Leichter Weißwein.

Zubereitung: Die Himbeeren werden zerdrückt und ausgepreßt und der Saft durch ein Tuch gegossen. Zu einem Quart Himbeersaft thut man zwei Pfund Zucker, zwei Quart Weißwein und kocht es auf. Läßt es gut abkühlen, füllt den Wein in Flaschen, verschließt dieselben fest und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

No. 14. Raspberry Wine.

Raspberries and sugar, light white wine.

Preparation: The berries are crushed and strained thru a cloth. With 1 qt. of raspberry juice, use 2 lbs. of sugar and 2 qts. of white wine and let it come to a boil. Cool it and fill into bottles that are well corked and kept in a cool place.

No. 15. Pfirsich-Bowle.

Zuthaten.

3 Pfd. Pfirsiche, ½ Pfd. Zucker,
2 Flaschen Weißwein,
1 Flasche Rothwein.

Zubereitung: Die Pfirsiche werden geschält und in feine Scheiben geschnitten, in eine Bowle gethan, der Zucker und eine viertel Flasche Weißwein darüber geschüttet; dieses läßt man 3—4 Stunden ziehen und mischt den übrigen Weißwein und den Rothwein dazu. Recht kalt servieren.

No. 15. Peach Punch.

3 lbs. of peaches, ½ lb. of sugar, 2 bottles of white wine,
1 bottle of red wine.

Preparation: The peaches are peeled and sliced, put into a bowl with sugar, ¼ bottle of white wine and let stand 3 to 4 hours. Then pour on the rest of the white wine and red wine and serve very cold.

No. 16. Maitrank-Bowle.

Zuthaten.

2 Flaschen Weißwein,
¼ Pfd. Zucker,
Ungefähr 1/20 Pfd. frischen Waldmeister.

Zubereitung: Eine halbe Flasche Wein gießt man über den Waldmeister, läßt ihn mehrere Stunden zugedeckt ziehen, dann mischt man Zucker und den übrigen Wein dazu. Man stellt die Bowle auf Eis.

Besondere Bemerkung. Man kann den Maitrank verfeinern, indem man eine Flasche Champagner und eine Tasse voll frische Erdbeeren beim Anrichten dazu mischt.

No. 16. May Bowl or Woodruff Punch.

2 bottles of white wine, ¼ lb. of sugar,
About 1/20 lb. of woodruff.

Preparation: One half bottle of white wine is poured on the woodruff. Cover the bowl and let stand several hours. Then add the rest of the wine and sugar. Place the bowl on ice.

Remarks: This May bowl may be improved by mixing a bottle of champagne and 1 cupful of strawberries with it when serving.

No. 17. Johannisbeer-Wein.

Zuthaten.

10 Quart Johannisbeersaft,
20 Quart Wasser, 15 Pfd. Zucker,
1 Quart Kornbranntwein.

Zubereitung: Rothe und weiße Johannisbeeren werden fein zerdrückt, dann gießt man den Brei auf ein Sieb und läßt den Saft gut durchlaufen. Auf 10 Quart Saft giebt man 15 Pfd. Zucker und 20 Quart Wasser hinzu. Diese Masse thut man in ein sauberes Weinfaß und läßt sie drei Wochen gähren. Die Mischung wird aus dem Faß gegossen, das Faß gesäubert und wieder hineingefüllt. Man läßt es dann nochmals zwei Wochen stehen und gießt dann den Branntwein hinzu. Das Faß wird gut verschlossen und gleich richtig zum Abziehen hingelegt, damit man es nicht zu bewegen braucht. Nach einem halben Jahr ist der Wein auf Flaschen zu ziehen; das Faß darf jedoch beim Abziehen nicht bewegt werden.

No. 17. Currant Wine.

10 qts. of currant juice, 20 qts. of water, 15 lbs. of sugar, 1 qt. corn brandy.

Preparation: Red and white currants are mashed and strained thru a cloth. To 10 qts. of juice, add 15 lbs. of sugar and 20 qts. of water. Put it into a clean cask, and leave it to ferment for 3 weeks. After that time empty the cask, clean it well, then pour back the wine and leave it two weeks longer, then add the brandy. Now close up the cask tightly and place it so that it need not be moved when the wine is drawn off and bottled after six months.

No. 18. Warmbier.

Zuthaten.

1 Quart Bier, Zucker nach Geschmack,
1 eigroßes Stück Butter,
½ Pint Milch, 3 Eigelb,
1 Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Bier, Zucker und Butter läßt man zum Kochen kommen, die Milch wird mit den Eigelb gut verrührt und zu dem heißen Bier gegossen. Die Masse läßt man unter starkem Schlagen aufkochen, thut den Zimmet hinzu und richtet sie heiß an.

No. 18. Warmbeer.

1 qt. beer, sugar to taste, a piece of butter the size of an egg, ½ pt. of milk,
3 yolks of eggs, 1 piece of cinnamon.

Preparation: Beer, sugar, butter are brought to boil, then milk and yolks of eggs are well mixed and added, season with cinnamon, let all come to boil and serve hot.

No. 19. Kalte Limonade.

Zuthaten.

1 Quart sehr kaltes Wasser,
¾ Tasse Zucker,
Saft einer Citrone.

Zubereitung: Den Zucker läßt man in dem Wasser gut zergehen und mischt den Citronensaft hinzu. Recht kalt servieren.

No. 19. Cold Lemonade.

1 qt. very cold water, ¾ cup of sugar, juice from 1 lemon.

Preparation: Dissolve the sugar in the water, add the lemon juice, mix well and serve very cold.

No. 20. Feine Limonade.

Zuthaten.

1 Quart sehr kaltes Wasser,
Zucker nach Geschmack,
Saft einer halben Citrone,
Saft einer Apfelsine,
2 Bananen.

Zubereitung: Der Zucker wird in dem Wasser aufgelöst und Citronen- und Apfelsinensaft dazu gemischt. Die Bananen werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und die Mischung darüber gegossen.

No. 20. Fine Lemonade.

1 qt. very cold water, sugar, juice from ½ lemon,
Juice from 1 orange, 2 bananas.

Preparation: Dissolve the sugar in the water, mix in the juice of lemon and orange and pour the whole on the sliced bananas.

No. 21. Mandelmilch.

Zuthaten.

½ Pfd. süße Mandeln,
1¼ Quart Wasser,
½ Pfd. Zucker, knapp.
4 Eßlöffel Rosenwasser.

Zubereitung: Die Mandeln werden geschält, gemahlen und in eine Porzellanschüssel gethan und das Wasser und der Zucker dazu gemischt. Die Mischung läßt man 20 Minuten stehen, gießt sie durch ein Tuch und vermischt sie mit dem Rosenwasser.

No. 22. Schokolade.

Zuthaten für 6 Personen.

½ Pfd. Schokolade, ½ Tasse Wasser,
1½ Quart Milch,
Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die Schokolade wird in Stücke gebrochen, mit dem Wasser auf den Ofen gethan und aufgelöst. Die Milch gießt man hinzu und läßt die Schokolade aufkochen. Zucker wird nach Geschmack hinzugefügt.

Besondere Bemerkung. Man kann die Schokolade mit zwei Eigelb abrühren.

Einfache Schokolade: Man kann mehr Wasser dazu verwenden und einen Eßlöffel Mehl mit etwas Wasser verrühren und beim Kochen zugießen.

No. 23. Eis-Schokolade.

Zuthaten.

Die Zubereitung und Zuthaten sind dieselben wie No. 22 (siehe „Schokolade"). Die Schokolade wird nach Erkalten durch ein Sieb gegossen, ein Theelöffel Vanille dazu gemischt und drei Stunden in Eis und Salz gestellt. Man richtet die Schokolade in Gläsern an und thut die Schlagsahne obenauf.

No. 24. Kacao.

Zuthaten für 6 Personen.

4 Eßlöffel Kacao, 1½ Quart Milch,
Zucker nach Geschmack,
½ Theelöffel Vanille, 2 Eigelb.

Zubereitung: Der Kacao wird mit ein wenig Milch glatt verrührt, Zucker hinzugefügt und auf dem Ofen unter Rühren heiß werden lassen. Die übrige Milch gießt man dazu, läßt den Kacao eine Minute lang kochen und fügt die Vanille hinzu. Dann verrührt man die Eigelb mit einem Eßlöffel Milch und mischt sie unter den Kacao.

Besondere Bemerkung. Man kann auch die Eigelb weglassen und einen Eßlöffel Mehl hinzurühren, den Kacao aber damit aufkochen lassen.

No. 21. Almond Milk.

½ lb. sweet almonds, 1¼ qt. of water,
Scant ½ lb. of sugar, 4 tablespoonfuls of rose water.

Preparation: The almonds are blanched and ground, then put into a porcelain dish. Add the water and sugar and let stand 20 minutes, then strain thru a cloth and add the rose water.

No. 22. Chocolate.

Quantity for 6 People.

½ lb. of chocolate, ½ cup of water, sugar to taste.
1½ qts. of milk.

Preparation: The chocolate is broken into pieces and dissolved in the water on the stove, the milk is added and brought to boil. Mix in sugar to suit your taste.

Remarks: You may stir in 2 yolks of eggs. Plain chocolate is made by using more water and mixing 1 tablespoonful of flour with water and adding this to the chocolate while cooking.

No. 23. Ice Chocolate.

Ingredients and preparation are the same as given under No. 22, Chocolate. When cooled off, strain thru a sieve, add 1 teaspoonful of vanilla, place into ice and salt for 3 hours and serve in tumblers or sherbet cups with whipped cream on top.

No. 24. Cocoa.

Quantity for 6 People.

4 tablespoonfuls of cocoa, 1½ qts. of milk.
Sugar to taste, ½ teaspoonful of vanilla, 2 yolks of eggs.

Preparation: The cocoa is stirred smooth with milk, add the sugar, let it get hot, stirring constantly. Add the rest of the milk, cook 1 minute and add the vanilla. Mix the yolks of eggs well with one tablespoonful of milk and stir into the cocoa.

Remarks: You may omit the yolks of eggs and instead stir a tablespoonful of flour, mixed with water, into the boiling cocoa.

No. 25. Thee.

Zuthaten für 12 Tassen.

8 gestrichene Theelöffel Thee,
2 Quart Wasser.

Zubereitung: Der Thee wird in ein Gefäß gethan, welches man zudecken kann. Nachdem das Wasser kocht, gießt man ein Pint davon darüber, deckt das Getränk gut zu, läßt es 3 Minuten stehen und gießt das übrige kochende Wasser hinzu; man läßt den Thee nochmals 5 Minuten stehen, ehe er serviert wird.

No. 26. Thee mit Vanille.

Die Zubereitung und Zuthaten sind dieselben wie No. 25 (siehe „Thee"). Man fügt einen halben Theelöffel Vanille zu dem Thee.

Besondere Bemerkung. Man kann auch ein kleines Stückchen getrocknete Citronenschale beim Aufgießen des Thees hinzufügen. Abgenutzte Theeblätter kann man beim Fegen der Teppiche gebrauchen. Man feuchtet die Blätter an, streut sie über den Teppich und fegt denselben. Der Teppich wird schön sauber und staubt nicht so.

No. 27. Eisthee.

Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie No. 25 (siehe „Thee). Wenn der Thee zubereitet ist und genügend gezogen hat, gießt man ihn von den Blättern ab und läßt ihn kalt werden; hierauf thut man Stückchen sauber gewaschenes Eis hinein, Zucker nach Geschmack und in jedes Glas Thee eine bis zwei Scheiben Citrone.

No. 28. Kaffee.

Zuthaten für 12 Tassen.

6 Eßlöffel gemahlenen Kaffee,
14 Tassen kochendes Wasser.

Zubereitung: Der Kaffee ist am besten, wenn man ihn bei jeder Zubereitung frisch und fein mahlt; das Wasser muß stets kochen, wenn man den Kaffee übergießt und fest verschlossen werden.

Besondere Bemerkung. Der Kaffee wird auf vielerlei Art zubereitet. Erstens mit gequirltem Ei oder in einer Kaffeemaschine, worin das Wasser kocht und immer nur wenig darüber kommt. Dieses ist die beste Zubereitung des Kaffees. Aber für gewöhnlich wird der Kaffee mit kochendem Wasser übergossen, läßt ihn 5 Minuten ziehen und trichtert ihn dann. Diese Zubereitung ist bei schnellem Gebrauch die einfachste.

No. 25. Tea.

Enough for 12 cups.

8 even teaspoonfuls of tea, 2 qts. of water.

Preparation: The tea is put into a pot well covered. Pour on 1 pt. of boiling water, let it steep 3 minutes, then pour on the rest of the water and set to draw again 5 minutes before serving.

No. 26. Tea with Vanilla.

Ingredients and preparation are the same as given under No. 25, Tea. But add to this ½ teaspoonful of vanilla.

Remarks: You may add a small piece of lemon peel when pouring on the water.

Dried tea leaves may be used for sweeping carpets. Moisten the leaves and sprinkle them on the carpet. This will clean the carpet and absorb the dust when sweeping.

No. 27. Iced Tea.

The ingredients and preparation are the same as given under No. 25, Tea. After the tea has steeped long enough, pour it off, cool it and put in pieces of clean ice, sugar and into each glass 1 to 2 slices of lemon.

No. 28. Coffee.

Enough for 12 Cups.

6 tablespoonfuls of ground coffee, 14 cups of boiling water.

Preparation: It is best to grind the coffee fresh and fine every time you wish to make some. The water must boil when you pour it on. Close the pot well.

Remarks: There are various ways of making coffee. **A.** An egg may be stirred into the ground coffee before pouring on the hot water. **B.** It may be made in a machine in which the water boils and little water gets onto the coffee at a time. This is the best way. **C.** Pour the hot water on the coffee, simmer 5 minutes and strain. This is the quickest way of making coffee.

No. 29. Stachelbeer oder Johannisbeer-Wein.

Zuthaten.

Zu einem 6 Gallonen Faß.

18 Pfd. Zucker,
3—4 Gallonen Fruchtsaft,
Wasser.

Zubereitung: Die Beeren werden von den Stielen und Blüthen befreit und gewaschen, dann der Saft davon gut ausgepreßt. Das Faß muß sehr sauber und geruchlos sein Man brüht es mehrere Male mit kochendem Wasser aus und trocknet es an der Luft, füllt den Zucker hinein und gießt so viel Wasser hinzu, daß sich der Zucker durch tüchtiges Schütteln auflöst. Hat sich der Zucker aufgelöst, so füllt man den Fruchtsaft hinzu, aber man muß ihn erst durch ein feines Tuch seihen, damit er klar ist. Nun legt man das Weinfaß an einen warmen Ort, am besten auf den Bodenraum des Hauses, da es dort immer am wärmsten ist. Jeden Morgen entfernt man am Spundloch sorgfältig den Schaum, der durch das Gähren entsteht, rührt den Wein mit einem weißen Holzstock jedes mal um und füllt frisches Wasser nach, so daß das Faß immer voll ist. Ist die Gährung vorüber, welches ungefähr 6 Wochen Zeit in Anspruch nimmt, so verschließe man das Spundloch mit einem Pfropfen und lasse den Wein ruhig liegen; nach drei bis vier Monaten zieht man den Wein in Flaschen ab, die man verkorkt und verpicht den Verschluß; hierauf stellt man die Flaschen aufrecht in den Keller, wo es dunkel ist.

No. 29. Gooseberry or Currant Wine.

For a 6 gallon cask use 18 lbs. of sugar, 3 to 4 gallons of juice and water to fill the cask.

Clean and pick over the berries, wash them and press out the juice well. The cask must be very clean and odorless. Scald it several times and then dry it in the fresh air, put in the sugar and enough water to dissolve it while shaking the cask. When the sugar is dissolved add the strained juice. Place the cask into a place like the garret where it is warm. It will soon ferment, then remove the foam from the bunghole every morning, stir the wine with a clean wooden stick and fill in fresh water so the cask remains full. After about 6 weeks the fermenting will cease, then close the bunghole with a cork, leave it in the cask another 3 to 4 months and then put the wine into bottles. Cork and seal them well and set them upright in the cellar, where it is dark and cold.



19. Abtheilung:

Brod und Kuchen.

No. 1. Weißbrod.

Zuthaten für 2 Brode.

8 Tassen Weizenmehl,
1 Pint Milch, 1 Pint Wasser,
1½ Cent Hefe, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: 4 Tassen Mehl werden in eine Backschüssel gethan, Milch und Wasser mischt man zusammen und macht die Mischung lauwarm, dann rührt man das Mehl damit zu einem glatten Brei. Die Hefe verrührt man mit einer Vierteltasse Milch und rührt sie schnell zu dem Teig, streut ein wenig Mehl oben über und stellt den Teig warm zum Aufgehen. Wenn die Schüssel viertelvoll Teig ist, so muß sie ungefähr halbvoll aufgehen. Nun wird das Salz und das übrige Mehl dazu gethan und der Teig eine Viertelstunde verarbeitet. Von dem Teig formt man 2 Brode, streicht 2 Backpfannen mit ein wenig Schmalz aus, thut das Brod hinein und läßt es aufgehen. Sind die Pfannen halbvoll, so muß das Brod aufgehen, daß die Pfannen voll werden; nun bestreicht man das Brod mit kaltem Wasser und bäckt es dreiviertel Stunde bei mäßiger Hitze.

No. 2. Weißbrod.

Zuthaten für 2 Brode.

8 Tassen Mehl,
1 Quart Milch,
2 Eßlöffel Salz,
1½ Cent Hefe,
1 Eßlöffel Schmalz.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie No. 1; wenn die zweite Hälfte Mehl dazu gearbeitet wird, giebt man auch das Schmalz hinzu.

Besondere Bemerkung. Man kann auch Butter anstatt Schmalz verwenden. Auch kann man eine Tasse gekochte geriebene Kartoffeln unter das Mehl mischen.

No. 3. Schwarzbrod—Roggenbrod mit Sauerteig.

Zuthaten für 2 Brode.

11 Tassen Roggenmehl,
1 Quart Wasser,
3 Cents Sauerteig, 2 Eßlöffel Salz,
1 Theelöffel Kümmel nach Belieben.

Nineteenth Chapter:

Bread and Cakes.

No. 1. Wheat Bread No. 1.

Enough for 2 Loaves.

8 cups of wheat flour, 1 pt. of milk, 1 pt. of water,
1½ cents of yeast, 2 tablespoonfuls of salt.

Preparation: The 4 cups of flour are put into a mixing bowl, lukewarm milk and water added and mixed into a smooth batter. The yeast is dissolved and stirred in ¼ cup of milk and mixed into the batter, sprinkle a little flour over it and put the sponge in a warm place to rise. If the pan is ¼ full it must rise to half fill the pan. Put in the salt and the rest of the flour, knead the dough for 15 minutes and put into two greased bread pans to rise again. If the pans are half full the bread must rise to the brim of the pan. Brush the top of the bread with cold water and bake it in medium hot oven for 45 minutes.

No. 2. Wheat Bread No. 2.

Enough for 2 Loaves.

8 cups of flour, 1 qt. of milk, 2 tablespoonfuls of salt,
1½ cents yeast, 1 tablespoonful of lard.

The preparation is the same as given under No. 1. When the second part of flour is kneaded into the dough, work in 1 tablespoonful of lard.

Remarks: You may take butter instead of lard. One cup of boiled and grated potatoes may be mixed with the flour.

No. 3. Rye Bread with Leaven.

Enough for 2 Loaves.

11 cups of rye flour, 1 qt. of water, 3 cents leaven, 2 tablespoonfuls of salt,
1 teaspoonful caraway seed if you like.

Zubereitung: Das Wasser wird lauwarm gemacht, rühre es mit 4 Tassen Mehl zu einem glatten Teig, mische den Sauerteig darunter, streue ein wenig Mehl darüber und lasse den Teig aufgehen, bis er ungefähr noch einmal so viel geworden ist. Nun wird das Salz und der Kümmel dazu gearbeitet, ebenso das übrige Mehl. Der Teig wird 20 Minuten lang geknetet und zwei Brode davon geformt; hierauf bestreicht man Backpfannen mit ein wenig Schmalz und thut das Brod hinein. Sind die Pfannen von dem Teig halb voll, so muß derselbe so aufgehen, daß die Pfannen voll werden; nun bestreicht man das Brod mit kaltem Wasser und backt es eine Stunde bei mäßiger Hitze.

No. 4. Schwarzbrod—Roggenbrod mit Hefe.

Zuthaten für 2 Brode.

11 Tassen Roggenmehl,
1 Quart Wasser,
2 Eßlöffel Salz, 2 Cents Hefe,
1 Theelöffel Kümmel nach Belieben.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie No. 3 (siehe „Roggenbrod mit Sauerteig"). Man verwendet die Hefe, indem man sie in einer Vierteltasse warmem Wasser auflöst und vermischt den Teig damit, anstatt mit Sauerteig.

No. 5. Gesundheits-Schrotbrod.

Zuthaten für 2 Brode.

8—9 Tassen Schrotmehl, 1 Quart Wasser,
1½ Eßlöffel Salz, 2 Cents Hefe.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, das Wasser lauwarm gemacht und mit vier Tassen Mehl zu einem Teig gerührt. Die Hefe wird mit einer Vierteltasse warmem Wasser verrührt und unter den Teig vermischt. Der Teig muß an einer warmen Stelle aufgehen, so daß es noch einmal so viel Teig wird, dann mischt man das Salz und das Mehl dazu und verarbeitet das Brod 20 Minuten, streicht die Pfannen mit ein wenig Schmalz aus, formt zwei Brode von dem Teig, legt sie in die Pfannen und läßt das Brod an warmer Stelle aufgehen. Sind die Pfannen halb voll Teig, so müssen sie beim Aufgehen voll werden. Das Brod wird ¾—1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

No. 6. Brodstangen.

Zuthaten für 6 Personen.

Zubereitung und Zuthaten sind angegeben in der ersten Abtheilung, „No. 16, Suppe" (siehe Brodstangen zu Bouillon).

Preparation: Mix 4 cups of flour with lukewarm water, then add the leaven or yeast, strew a litle flour over and set to rise to double its bulk. Then knead in the salt and caraway seed and the rest of the flour and continue kneading for 20 minutes. Make two loaves and put them into greased pans and set to rise again to twice its size, brush it with cold water and bake 1 hour.

No. 4. Rye Bread with Yeast.

Enough for 2 Loaves.

11 cups of rye flour, 1 qt. of water, 2 tablespoonfuls of salt.
2 cents yeast, 1 teaspoonful of caraway seed if desired.

The preparation is the same as given under No. 3, using yeast instead of leaven. Dissolve the yeast in ¼ cup of lukewarm water and mix it with the flour.

No. 5. Health Bread or Groats Bread.

Enough for 2 Loaves.

8—9 cups of coarse meal or flour, (groats), 1 qt. of water.
1½ tablespoonfuls of salt, 2 cents yeast.

Preparation: Sift 4 cups of flour and mix it to a smooth batter with lukewarm water and yeast that is dissolved in ¼ cup of water, then set the sponge to rise. After this mix in the salt and knead the rest of the flour in and continue kneading 20 minutes. Form two loaves and put them into greased pans, then set them to rise again to twice their size. Bake ¾ to 1 hour in medium hot oven.

No. 6. Bread Sticks.

Quantity for 6 People.

Ingredients and preparation are given under Chapter 1, Soups, No. 16, Breadsticks.

No. 7. Biscuit.

Zuthaten für 10 Personen.

4½ Tassen Mehl, 1 Pint Milch,
1½ Cent Hefe, ¼ Pfd. Butter,
1 Ei, ½ Theelöffel Salz.

Zubereitung: Die Milch wird lauwarm gemacht und mit zwei Tassen Mehl zu einem glatten Teig gerührt. Die Hefe wird in einer Vierteltasse von der lauwarmen Milch aufgelöst und unter den Teig gemischt, welchen man an warmer Stelle aufgehen läßt. Ist nun der Teig gut aufgegangen, so rührt man die Butter, welche ein wenig weich gemacht wird, dazu, ebenso das Ei und Salz, dann verarbeitet man das übrige Mehl dazu und schlägt den Teig 20 Minuten lang; rollt denselben ungefähr dreiviertel Zoll dick aus, sticht mit einem Glase runde Platten aus und schlägt die Platten jede für sich übereinander. Hierauf läßt man die Biscuits an warmer Stelle aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön goldgelb.

Besondere Bemerkung. Will man süße Biscuits bereiten, so verarbeite man eine halbe Tasse Zucker zum Teig.

No. 8. Kaffee-Kuchen.

Zuthaten für 2 Kaffeekuchen.

3½—4 Tassen Mehl,
1 Pint Milch, ¼ Pfd. Butter,
Geriebene Schale einer halben Citrone,
¼ Pfd. Zucker, 3 Eier, 1 Cent Hefe.

Zubereitung: Die Milch wird lauwarm gemacht und mit 2¼ Tasse Mehl zu einem glatten Teig gerührt; die Hefe wird in einer Vierteltasse von der lauwarmen Milch aufgelöst, schnell unter den Teig gemischt und läßt denselben dann an einem warmen Orte aufgehen. Ist der Teig nun gut aufgegangen, so rührt man die Butter, welche man weich werden läßt, dazu, ebenso den Zucker, Citronenschale und die Eier, dann mischt man das übrige Mehl dazu und schlägt den Teig noch eine Weile mit einem Löffel. Die Backpfannen streicht man mit etwas Butter aus und legt den Teig einen Zoll dick hinein. Die Kuchen läßt man an warmer Stelle aufgehen, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und legt kleine Butterstückchen darauf; auch etwas feingehackte Mandeln kann man mit darauf legen. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken.

No. 9. Streußel-Kaffeekuchen.

Zubereitung der Streußeln.

Hefenteig nach No. 8.
1 eigroßes Stück Butter,
½ Tasse Mehl, 1 Theelöffel Zimmet,
1¼ Tasse Zucker,
½ Tasse gemahlene Mandeln.

No. 7. Biscuit.

Quantity for 10 People.

4½ cups of flour. 1 pt. of milk, 1½ cents yeast, ¼ lb. of butter,
1 egg, ½ teaspoonful of salt.

Preparation: Mix 2 cups of flour to a smooth batter with the lukewarm milk and the yeast dissolved in ¼ cup of the lukewarm milk, then set to rise in a warm place. Mix in the melted butter, egg and salt and beat the batter 20 minutes, then add the rest of the flour. Roll out the dough to about ¾ inch thickness, cut out biscuits with a tumbler, fold them half over or leave them straight, put them into floured or greased tins, set to rise and bake them to a nice color.

Remarks: If you wish sweet biscuits stir in ½ cup of sugar. The dough must be beaten 20 minutes.

No. 8. Coffee Cake.

Enough for 2 Cakes.

3½—4 cups of flour, 1 pt. of milk, ¼ lb. of butter,
½ gated lemon rind, ¼ lb. of sugar,
3 eggs,
1 cent yeast.

Preparation: The milk is made lukewarm and stirred to a smooth batter with 2¼ cups of flour, then the yeast dissolved in ¼ cup of lukewarm milk is mixed in quickly and put in a warm place to rise. After the sponge has risen well, mix in the melted butter, sugar, grated lemon rind, the eggs and the rest of the flour, stir the dough a while with a spoon. Butter 2 tins and put in the dough about 1 inch thick, then set to rise, after this strew on sugar, cinnamon and put on small pieces of butter and some chopped almonds. Bake in medium hot oven to a nice color.

No. 9. Streusel Coffee Cake.

Preparation of the Streusel.

A piece of butter the size of an egg, ½ cup of flour,
1 teaspoonful of cinnamon, 1¼ cups of sugar,
½ cup of ground almonds, yeast dough like No. 8.

Die Zubereitung des Kuchens ist genau dieselbe wie No. 8 (siehe „Kaffeekuchen"); anstatt jedoch Zucker und Zimmet und kleine Butterstückchen auf die Kuchen zu thun, macht man Streußeln. Butter läßt man schmelzen, Mehl, Zucker, Zimmet und Mandeln thut man zur Butter und reibt die Mischung mit den Händen. Dieses wird auf die Kuchen gelegt und dieselben gebacken

Preparation: The dough is prepared as given under No. 8, Coffee Cake. Instead of strewing on sugar, cinnamon and pieces of butter you make sugar crumbs as following: Melt the butter, mix flour, sugar, cinnamon and almonds with it and rub to crumbs with the hands. Sprinkle over the cakes before baking

No. 10. Schnecken.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.

Zur Füllung:

¼ Pfd. Butter, 1 Tasse Zucker,
1 Tasse Korinthen,
½ Tasse geschälte gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Die Zubereitung des Hefenteiges ist dieselbe wie No. 8 (siehe „Kaffeekuchen"). Ist der Teig zubereitet, indem man aber eine Tasse Mehl mehr dazu verarbeitet wie bei No. 8, so rollt man ihn einen Zoll dick aus, läßt den ausgerollten Teig gut aufgehen, bestreut ihn dann mit Zucker, Zimmet, Korinthen und Mandeln, läßt die Butter schmelzen, träufelt sie darüber, rollt nun vorsichtig den Teig zusammen und schneidet beliebige Schnecken davon. Die Schnecken setzt man in eine mit Butter bestrichene Backpfanne und läßt sie eine halbe Stunde an warmer Stelle aufgehen; dann bäckt man sie bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe, bestreicht sie heiß mit Butter und streut Zucker darüber.

No. 10. Schnecken (Snails).

Yeast dough like No. 8.

For the Filling.

⅛ lb. of butter, 1 cup of sugar, 1 cup of currants, ½ cup of blanched, ground almonds.

Preparation: The preparation is the same as given under No. 8, Coffee Cake. Stir in 1 cup of flour more than given in No. 8, roll out the dough to 1 inch thickness, strew it with sugar, cinnamon, currants, almonds, sprinkle with melted butter, roll it up carefully and cut slices off to make the snails. Place these into a buttered tin and set to rise about ½ hour. Then bake them in a medium hot oven, brush them while hot with melted butter and sprinkle with sugar.

No. 11. Gefüllte Berliner Pfannkuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
Gelee zum Füllen,
Schmalz zum Backen.

Zubereitung: Die Zubereitung des Hefenteiges ist wie No. 8 (siehe „Kaffeekuchen"). Man verarbeitet eine Tasse Mehl mehr zu dem Hefenteig wie bei No. 8, rollt den Teig einen halben Zoll dick aus, sticht mit einem Glase runde Platten aus und thut auf jede zweite Platte etwas Gelee oder ein Stückchen gekochten Apfel. Legt eine Platte darauf und drückt nun die zwei Platten rundum fest aneinander, thut sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie gut aufgehen. Schmalz läßt man in einem tiefen eisernen Topf recht heiß werden und thut die Berliner in das heiße Fett; aber man darf nicht mehr hineinthun, als die Oberfläche umfassen kann, denn dieselben müssen genügend Platz haben, damit sie in dem Fette schwimmen. Man bäckt sie goldgelb und bestreut sie heiß mit Zucker. Am besten ist es, wenn man die gebackenen Kuchen mit einer Stricknadel probirt, ob sie durchgebacken sind.

No. 11. Filled Berliner Pancakes or Stuffed Doughnuts.

Yeast dough according to No. 8.
Jelly for filling.
Lard for baking.

Preparation: The dough is prepared like No. 8, Coffee Cake, but 1 cup of flour more is kneaded in than given under No. 8. Roll out the dough ½ inch thick, cut out small disks with a tumbler, put on one disk some jelly or thick apple sauce, place another disk on top and fasten the two by pressing the dough together all around, leave them on a floured board or tin and set to rise. Heat the lard in an iron kettle and put in a few Berliners at a time and bake them golden yellow. Prick them with a knitting needle to see whether the dough is baked enough. While hot roll them in sugar.

No. 12. Kranzkuchen.

Zuthaten.

1 Pfd. Mehl, ¾ Tasse Butter, 4 Eier,
½ Tasse Milch, 1½ Cent Hefe,
2 Theelöffel Vanille, ¼ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt. Die Eier, Zucker und Vanille werden dazu gerührt, dann löst man die Hefe in der halben Tasse lauwarmer Milch auf und mischt sie dazu. Nun arbeitet man das Mehl hinein, rollt den Teig dick aus, schneidet drei Streifen davon und flechtet die Teigstreifen zu einem Zopfe, formt von diesem einen runden Kranz, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt ihn an einem warmen Platze gut aufgehen. Darauf bestreicht man ihn mit Eigelb, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei guter Hitze zu schöner Farbe.

No. 12. Wreath Cake.

1 lb. of flour, ¾ cup of butter, 4 eggs, ½ cup of milk,
1½ cents yeast, 2 tablespoonfuls of vanilla, ¼ lb. of sugar.

Preparation: Cream the butter, stir in the eggs, sugar, vanilla, the yeast which has been dissolved in ½ cup of lukewarm milk and the flour. Roll out the dough quite thick, cut three strips of it and braid it. Then make a wreath of this braid and put it into a buttered tin to rise in a warm place. Brush it with yolks of eggs, strew sugar on and bake in a hot oven to a nice color.

No. 13. Bundkuchen No. 1.

Zuthaten.

1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter,
½ Pfd. Zucker, 3 Eier,
Schale einer halben Citrone,
1½ Cents Hefe, 1 Tasse Milch.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt und Zucker und Eier dazu. Die Hefe wird in der einen Tasse lauwarmer Milch aufgelöst und dazu gerührt, auch die Citronenschale, dann rührt man das Mehl zu der Masse und schlägt den Teig 20 Minuten tüchtig. Eine Bundform bestreicht man mit Butter und thut den Teig hinein, ist die Form halb voll, so läßt man den Teig an einem warmen Orte aufgehen, damit die Form voll wird. Der Bundkuchen wird eine Stunde lang gebacken.

No. 13. Bund-Kuchen No. 1.

1 lb. of flour, ½ lb. of butter, ½ lb. of sugar,
3 eggs, ½ lemon peel, 1½ cents yeast,
1 cup of milk.

Preparation: Cream the butter with sugar and eggs. The yeast is dissolved in 1 cup of lukewarm milk and mixed in, also the grated ½ lemon peel, then stir in the flour, beat the dough well for 10 minutes. Butter a cake pan with tube, fill in the dough to half full and let it rise to the top of the form. Then bake it 1 hour.

No. 14. Bundkuchen mit Rosinen.

Zuthaten.

4 Tassen Mehl, 1 Pint Milch, 3 Eier,
½ Pfd. Butter, knapp,
Schale einer halben Citrone,
1 Tasse Zucker,
1 Tasse Rosinen, 2 Cents Hefe.

Zubereitung: Die Milch wird lauwarm gemacht und mit 2¼ Tassen Mehl zu einem Teige gerührt. Die Hefe wird in einer Vierteltasse der lauwarmen Milch aufgelöst und unter den Teig gemischt. Den Teig läßt man an warmer Stelle gut aufgehen, dann rührt man die Butter, welche etwas weich gemacht werden muß, dazu, auch die Eier, Zucker, abgeriebene Citronenschale und die Rosinen. Dann arbeitet man das Mehl dazu und schlägt den Teig 10 Minuten tüchtig. Eine Bundform streicht man mit Butter aus und thut den Teig hinein; ist die

No. 14. Bundkuchen with Raisins.

4 cups of flour, 1 pt. of milk, 3 eggs,
Scant ½ lb. of butter,
½ lemon peel,
1 cup of sugar,
1 cup of raisins, 2 cents yeast.

Preparation: Let the milk get lukewarm and stir to a smooth batter with 2¼ cups of flour, mix this with the yeast dissolved in ¼ cup of lukewarm milk. Set the sponge to rise, then stir in the melted butter, eggs, sugar, grated lemon peel, raisins and the rest of the flour, beat this dough well for 10 minutes.

Form halb vollgefüllt, so läßt man den Teig an warmer Stelle aufgehen, so daß die Form voll wird. Der Bund wird ¾—1 Stunde zu schöner Farbe gebacken.

No. 15. Stollen.

Zuthaten für 2—3 Stollen.

1 Quart Milch, 6 Cents Hefe,
12—15 Tassen Mehl,
1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter,
6 Eier, 1½ Pfd. Rosinen,
¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
⅛ Pfd. bittere geschälte, gemahlene Mandeln,
¼ Tasse Brandy,
¼ Pfd. geschnittene Citronat.

Zubereitung: Die Milch wird lauwarm gemacht und mit 4½ Tassen Mehl zu einem Teig gerührt. Die Hefe wird mit einer halben Tasse von der lauwarmen Milch aufgelöst und unter den Teig gerührt. Den Teig läßt man an einer warmen Stelle aufgehen, dann rührt man die Butter, welche ein wenig weich gemacht wird, dazu, auch den Zucker, Eier, Rosinen, Citronat, süße und bittere Mandeln und den Brandy. Das Mehl arbeitet man nach und nach dazu. Der Teig muß ziemlich steif sein und muß so lange geknetet werden, bis nichts mehr an den Händen kleben bleibt. Der Teig wird in 2—3 Theile getheilt, so viel wie man Stollen haben will, thut die Theile schön rund formen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett und läßt den Teig an einem warmen Orte gut aufgehen. Die Pfanne streicht man mit Butter aus, schlägt nun jede Teigmasse übereinander, legt sie in die Pfannen und läßt sie nochmals aufgehen. Man bäckt die Stollen bei mäßiger Hitze 1½ Stunde, sind sie groß, 2 Stunden. Sowie die Stollen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Butter und bestreut sie mit Zucker.

Besondere Bemerkung. Wenn die Stollen zubereitet werden, muß es sehr warm an dem Orte sein.

No. 16. Apfelkuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
Süßsauere Aepfel,
Zucker, Zimmet.

Zum Guß:

½ Tasse Sahne,
¼ Tasse Zucker, 2 Eier.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Backpfannen werden mit Butter ausgestrichen, der Teig ungefähr ¼ Zoll dick hineingelegt, dann an warmer Stelle gut aufge-

Butter a cake pan with tube, fill it half and set to rise until the form is full, then bake to a nice color for ¾ to 1 hour.

No. 15. Stollen.

Enough for 2—3 Cakes.

1 qt. of milk, 6 cents yeast, 12 to 15 cups of flour,
1 lb. of sugar, 1 lb. of butter, 6 eggs,
1½ lbs. of raisins, ¼ lb. of blanched, ground almonds,
⅛ lb. of bitter, blanched, ground almonds,
¼ cup of brandy,
¼ lb. of cut citron.

Preparation: Warm the milk and stir into a smooth batter with 4½ cups of flour, add the yeast dissolved in ½ cup of lukewarm milk and set the sponge to rise. Stir in the melted butter, sugar, eggs, raisins, citron, sweet and bitter almonds, brandy and the rest of the flour to make a pretty stiff dough. Knead it until it will not adhere to the hands. Cut the dough into 2 or 3 parts, as many "stollen" as you wish to have and shape them nice and round, then set to rise. Butter a tin for each cake, double up the dough, place it into the tin and set to rise. Bake in a medium oven. If the cakes are large bake them 2 hours, if small 1½ hours. As soon as you take them out of the oven brush them with butter and strew them with sugar. These cakes must be prepared in a warm place.

No. 16. Apple Cake.

Yeast dough like No. 8, sweet-sour apples, sugar, cinnamon.

For Frosting.

½ cup of cream, ¼ cup of sugar, 2 eggs.

Preparation: The dough is prepared like No. 8, Coffee Cake. Butter some tins and spread the dough out in them ¼ inch thick, then set to rise.

hen lassen. Die Aepfel werden geschält und der Länge nach in einen halben Zoll dicke Stücke geschnitten, dann auf den Kuchen schön gleichmäßig gelegt, mit Zucker und Zimmet bestreut und gebacken. Ist der Kuchen gebacken und sind die Aepfel weich, so gießt man den Guß darüber.

Die Zubereitung des Gusses ist: Sahne, Eigelb und Zucker werden zusammen gerührt, die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Der Kuchen wird mit dem Guß noch 10 Minuten gebacken. Der Guß muß schön gelb aussehen.

Besondere Bemerkung: Der Guß ist genügend für einen kleinen Kuchen und der Teig giebt ungefähr 4—5 Kuchen, je nach der Größe.

Peel and slice the apples, place them on the dough in rows, dust them with sugar and cinnamon, then bake. After the cake is baked, spread the frosting on. The frosting is made by mixing cream, yolks of eggs, sugar and beaten whites of eggs, spread it on the cakes and bake them 10 minutes longer.

Remarks: The frosting is enough for 1 small cake. The dough will make 4 to 5 cakes, according to size.

No. 17. Kirschkuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
Entsteinte süßsauere Kirschen,
Zucker, Guß nach No. 16.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Backpfannen werden mit Butter ausgestrichen, der Teig ¼ Zoll dick hineingelegt und an warmer Stelle gut aufgehen lassen. Die Kirschen streut man dick auf den Kuchen, ebenso dick Zucker darauf und bäckt denselben bei guter Hitze. Ist der Kuchen gebacken, so gießt man den Guß darüber, den man nach No. 16 (siehe „Apfelkuchen") zubereitet, und bäckt den Kirschkuchen noch 10 Minuten, bis der Guß schön goldgelb aussieht. Man kann den Kirschkuchen auch ohne den Guß servieren.

No. 17. Cherry Cake.

Yeast dough like No. 8, stoned sweet-sour cherries,
Sugar, frosting like No. 16.

Preparation: The dough is prepared like No. 8, Coffee Cake. Put the dough into buttered tins, about ½ inch thick, and set to rise. The cherries and the sugar are put on thick, then the cake is baked in a hot oven. After taking it out, spread on the frosting which has been prepared according to No. 16, Apple Cake, and bake 10 minutes longer. This cake may be prepared without the frosting.

No. 18. Pflaumenkuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
Entsteinte Pflaumen,
Zucker,
Guß nach No. 16.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 17 (siehe „Kirschkuchen").

No. 18. Plum Cake.

Yeast dough like No. 8, stoned plums, sugar,
Frosting like No. 16.

The preparation is the same as given under No. 17.

No. 19. Käsekuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
1½ Pfd. weißen Käse,
½ Pint Sahne,
¼ Pfd. Zucker,
3 Eier,
½ Theelöffel Vanille,
1 Prise Salz, ⅛ Pfd. Butter.

No. 19. Cheese Cake.

Yeast dough like No. 8, 1½ lbs. cottage cheese, ½ pt. of cream,
¼ lb. of sugar,
3 eggs, ½ teaspoonful of vanilla, 1 pinch of salt,
⅛ lb. of butter.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Man streicht den Teig ¼ Zoll dick auf mit Butter bestrichene Backpfannen und läßt ihn gut aufgehen. In der Zeit bereitet man den Käse. Der Käse, Sahne, Zucker, Eier, Salz und Vanille werden gut zusammengerührt und auf den Kuchen dick gestrichen. Die Butter läßt man zerschmelzen und träufelt sie auf den Käsekuchen und bäckt denselben zu schöner Farbe gar.

Besondere Bemerkung. Man kann die Käsefüllung auch mit einer halben Tasse Korinthen vermischen.

Preparation: The dough is prepared according to No. 8. Butter some tins, spread the dough out in them ¼ inch thick and set to rise. During this time prepare the cheese. The cottage cheese, cream, sugar, eggs, salt and vanilla are mixed well and spread over the dough quite thick. The butter is melted and sprinkled on the cake, then this is baked to a nice color.

Remarks: You may mix into the cheese ½ cup of currants.

No. 20. Johannisbeer-Kuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
Johannisbeeren,
Zucker,
Guß nach No. 16.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 17 (siehe „Kirschkuchen").

No. 20. Currant Cake.

Yeast dough like No. 8, currants, sugar,
Frosting like No. 16.

The preparation and baking are just the same as given under No. 17, Cherry Cake.

No. 21. Mohn-Kuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
2 Pfd. Mohn, 3 saftige Birnen,
¼ Pfd. Zucker, 3 Eier, ⅛ Pfd. Butter.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Man streicht den Teig ¼ Zoll dick auf mit Butter bestrichene Backpfannen und läßt ihn an warmer Stelle gut aufgehen. Der Mohn wird mit kochendem Wasser abgebrüht und läßt das Wasser gut ablaufen. Die Birnen werden geschält, dazu gerieben und Zucker und Eier darunter gemischt. Die Mohnmasse streicht man dick auf den Kuchen, schmilzt die Butter, träufelt sie darüber und bäckt den Kuchen ungefähr ¾ Stunde lang.

No. 21. Poppy Seed Cake.

Yeast dough after No. 8, 2 lbs. of poppy seed,
3 juicy pears, ¼ lb. of sugar, 3 eggs,
⅛ lb. of butter,

Preparation: The dough is prepared according to No. 8 and spread out in buttered tins about ¼ inch thick, then set to rise. The poppy seed is scalded and the water drained off. The pears are peeled and grated into the poppy seed, sugar and eggs are mixed in. Spread the poppy seed mass thick on the dough, sprinkle melted butter on and bake ¾ hour.

No. 22. Heidelbeer-Kuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
Heidelbeeren, Zucker,
Guß nach No. 16.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Der Teig wird ¼ Zoll dick auf mit Butter bestrichene Backpfannen gethan, läßt denselben an warmer Stelle gut aufgehen, streut die Heidelbeeren dick darauf, ebenso etwas Zucker und bäckt ihn. Ist der Heidelbeerkuchen gar, so kann man nach No. 16 (siehe „Apfelkuchen") einen Guß darüber gießen und noch 10 Minuten backen.

No. 22. Huckleberry Cake.

Yeast dough like No. 8, huckleberries, sugar, frosting according to No. 16.

Preparation: The dough is prepared as given under No. 8, spread out in buttered tins about ¼ inch thick, then set to rise. The berries are strewn on thick, dusted with sugar. Bake it and spread the frosting on according to No. 16.

No. 23. Zwiebel-Kuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
6 geschälte Zwiebeln, ¼ Pfd. Butter,
2 süßsauere Aepfel, ¼ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Der Teig wird ¼ Zoll dick ausgerollt und auf mit Butter bestrichene Backpfannen gethan, dann an warmer Stelle aufgehen lassen. Die Zwiebeln werden geschält und sehr fein geschnitten und läßt sie dann in einem achtel Pfd. Butter etwas schmoren. Die Aepfel werden geschält, fein gehackt und dazu gethan. Der Hefenteig wird mit Zucker bestreut und die gemischten Zwiebeln mit den Aepfeln ¼ Zoll dick darauf gethan. Hierauf streut man Zucker darüber, träufelt die Butter darauf und bäckt den Kuchen zu goldgelber Farbe.

Besondere Bemerkung. Man kann die Aepfel auch beim Zwiebelkuchen weglassen.

No. 23. Onion Cake.

Yeast dough like No. 8, 6 peeled onions, ¼ lb. of butter,
2 sweet-sour apples, ¼ lb. of sugar.

Preparation: The dough is prepared as given under No. 8, spread out in buttered tins about ¼ inch thick and set to rise. The onions are peeled, sliced and stewed a little in ⅛ lb. of butter, to which the peeled and fine chopped apples are added. Strew sugar on the dough and spread on the onions mixed with apples ¼ inch thick, dust with sugar and sprinkle butter over all, then bake to a nice golden color.

Remarks: The apples may be omitted.

No. 24. Eierguß-Kuchen.

Zuthaten.

Hefenteig nach No. 8.
½ Pfd. Butter,
11 Eier, ¾ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Der Hefenteig wird nach No. 8 (siehe „Kaffeekuchen") zubereitet. Man rollt den Teig ¼ Zoll dick aus und legt ihn auf mit Butter bestrichene Backpfannen und läßt ihn an warmer Stelle dann gut aufgehen. Die Butter läßt man verschmelzen und schlägt die Eier in die noch warme Butter tüchtig zusammen, bis eine dicke Crême daraus geworden ist. Diese Crême streicht man mit einem Löffel gleichmäßig auf den Kuchen und bäckt ihn schnell bei starker Hitze. Wenn der Kuchen gebacken ist, beträufelt man ihn reichlich mit Butter und streut viel Zucker darüber.

No. 24. Coffee Cake with Egg Cream.

Yeast dough like No. 8, ½ lb. of butter, 11 eggs, ¾ lb. of sugar.

Preparation: The dough is prepared as given under No. 8, rolled out to ¼ inch thickness and placed into buttered tins to rise in a warm place. Melt the butter and stir it with the eggs to a thick cream. This cream is spread thick on the dough and the cake baked quickly in a hot oven. When the cake is done put on quite a little butter and sprinkle with plenty of sugar.

Backpulver-Kuchen.

No. 25. Kaffeekuchen mit Mandelguß.

Zuthaten.

½ Tasse Butter,
1½ Tasse Zucker,
1 Tasse Milch,
3 Tassen Mehl,
4 Eier,
Saft und Schale einer Citrone,
2 gehäufte Theelöffel Backpulver.

Zum Guß:

1 Tasse Mandeln,
¼ Tasse geschmolzene Butter,
1 Tasse Zucker,
1 Theelöffel Zimmet.

BAKING POWDER CAKES.

No. 25. Coffee Cake with Almond Frosting.

½ cup of butter, 1½ cup of sugar, 1 cup of milk,
3 cups of flour, 4 eggs, juice and rind from 1 lemon,
2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

For the Frosting.

1 cup of almonds, ¼ cup of melted butter,
1 cup of sugar, 1 teaspoonful of cinnamon.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Citronensaft und Schale dazu. Dann die Eigelb und die Milch, Mehl nach und nach hinzugerührt, zuletzt das Backpulver. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gerührt. Diese Masse wird einen Zoll dick in mit Butter bestrichene Backpfannen gethan; die Mandeln werden geschält, in längliche Stifte geschnitten und auf den Kuchen gestreut, worauf Zucker und Zimmet ebenfalls darüber gestreut werden; dann beträufelt man den Kuchen mit Butter und bäckt ihn zu schöner Farbe.

Preparation: Cream the butter, stir in sugar, lemon juice and rind, gradually mix in yolks of eggs, milk and flour. Lastly add the baking powder and the beaten whites of eggs. Spread this batter out 1 inch thick into buttered tins, dust with sugar, cinnamon and blanched almonds cut into narrow strips, sprinkle butter on and bake to a nice color.

No. 26. Kaffeekuchen mit Schokoladenguß.

Zuthaten.

Den Teig nach No. 25.
¼ Pfd. Schokolade, ⅛ Pfd. Zucker,
1 Theelöffel Vanille,
3 Eßlöffel kaltes Wasser, 1 Eiweiß.

Zubereitung: Der Teig wird nach No. 25 (siehe „Kaffeekuchen mit Mandelguß") zubereitet. Die Schokolade wird in dem Wasser auf dem Feuer aufgelöst, Zucker und Vanille dazu gethan und unter Rühren kochen lassen, bis es Faden zieht. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die heiße Schokoladenmasse gerührt, dann dieses gleich auf den gebackenen Kuchen gestrichen.

No. 26. Coffee Cake with Chocolate Frosting.

The batter according to No. 25.
¼ lb. of chocolate, ⅛ lb. of sugar, 1 teaspoonful of vanilla,
3 tablespoonfuls of cold water, 1 white of egg.

Preparation: The batter is prepared and baked as in No. 25. Dissolve the chocolate over the fire in the water, add sugar and vanilla and stir until it becomes stringy. Now mix the beaten whites of eggs with it and spread on the cake when it is baked.

No. 27. Bundkuchen No. 2.

Zuthaten.

Die Zubereitung und Zuthaten des Teiges nach No. 25 (siehe „Kaffeekuchen mit Mandelguß"). Eine Bundform mit Butter ausstreichen, den Teig hineinthun und eine halbe Stunde backen.

No. 27. Bund-Kuchen No. 2.

Ingredients and preparation are given under No. 25. Put the batter into a pound cake form and bake it ½ hour.

No. 28. Gerührter Kuchen.

Zuthaten.

¾ Tasse Butter, 1¼ Tasse Puderzucker,
2 Tassen Mehl,
Saft einer halben Citrone,
1½ Theelöffel Backpulver, 6 Eiweiß

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, den Zucker dazu, dann den Citronensaft und das Mehl; zuletzt rührt man einen gehäuften Theelöffel Backpulver hinein. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und mischt es darunter. Eine Form streicht man mit Butter aus, füllt den Teig hinein und läßt ihn ½—¾ Stunde zu schöner Farbe backen.

No. 28. Stirred Cake.

¾ cup of butter, 1¼ cup of powdered sugar,
2 cups of flour, juice of ½ lemon,
1½ teaspoonfuls of baking powder,
6 whites of eggs.

Preparation: Cream the butter and mix with sugar, lemon juice and flour, add 1½ teaspoonfuls of baking powder and the beaten whites of eggs. Butter a tin and bake ½ to ¾ hour.

No. 29. Lagenkuchen mit Schokolade.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker,
6 Eier, ½ Pfd. Mehl,
2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver,
¼ Pfd. Schokolade.

Zur Füllung:

½ Tasse Sahne, 3 Eier,
1½ Theelöffel Vanille,
4 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann das Mehl, zuletzt das Backpulver; die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Die Schokolade wird gerieben und unter die Hälfte des Teiges gemischt. Von dem Teig werden vier Lagen gebacken, zwei helle Lagen und zwei dunkle Lagen.

Die Zubereitung der Füllung ist folgende: Sahne, Eigelb, Vanille und Zucker werden gut zusammengemischt, dann im Doppelkessel unter Rühren die Masse zu einer dicken Crême gekocht. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und darunter gerührt; wenn die Crême abgekühlt ist, dann streicht man sie zwischen die abgekühlten Lagen, welche man abwechselnd hell und dunkel aufeinander setzt. Nach Belieben kann man den Kuchen mit einer Schokoladenglasur überziehen.

No. 29. Layer Cake with Chocolate.

½ lb. of butter, ½ lb. of sugar, 6 eggs, ½ lb. of flour,
2 heaping teaspoonfuls of baking powder,
¼ lb. of chocolate.

For the Filling.

½ cup of cream, 3 eggs, 1½ teaspoonfuls of vanilla,
4 tablespoonfuls of sugar.

Preparation: Cream the butter, then mix with sugar, yolks of eggs, flour, and lastly the baking powder and beaten whites of eggs. The chocolate is grated and mixed with one half of the batter. Bake in four layers, 2 light or yellow ones and 2 dark ones containing chocolate.

The filling is made by mixing well: cream, yolks of eggs, vanilla and sugar and cooking it in a double boiler to a thick cream. Let it get cold, mix with the beaten whites of eggs and spread it between the layers, putting them together light and dark alternately. The cake may be covered with a chocolate frosting.

No. 30. Lagenkuchen mit Geleefüllung.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker,
5 Eier, ½ Pfd. Mehl,
2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver.

Zur Füllung:

Gelee.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, Mehl nach und nach hinzurühren, dann das Backpulver; hierauf schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee und rührt sie unter die Masse. Man backe drei Lagen von dem Teige und wenn dieselben abgekühlt sind, streiche man den Gelee dazwischen. Nach Belieben kann man den Kuchen mit einer weißen Glasur überziehen.

No. 30. Layer Cake with Jelly Filling.

½ lb. of butter, ½ lb. of sugar, 5 eggs,
½ lb. of flour,
2 heaping teaspoonfuls of baking powder, jelly for the filling.

Preparation: Cream the butter with sugar, yolks of eggs, then gradually work in the flour, baking powder and beaten whites of eggs. Bake three layers from this batter and when these are cooled off, spread jelly over them and place one on the other. If you like, cover the cake with a white frosting.

No. 31. Lagenkuchen mit Bananen-Füllung.

Zuthaten.

1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker,
2½ Tassen Mehl,
6 Eier, ½ Tasse Milch,
2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver.

No. 31. Layer Cake with Banana Filling.

1 cup of butter, 2 cups of sugar, 2½ cups of flour,
6 eggs, ½ cup of milk, 2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

Zur Füllung:

4—5 Bananen geschält und fein geschnitten,
¼ Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann Milch und Mehl nach und nach dazu rühren; dann das Backpulver dazu, die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, darunter gemischt und vier Lagen davon backen. Sind die Lagen abgekühlt, so werden die gezuckerten Bananen dazwischen gethan. Den Kuchen kann man mit einer weißen Zucker-Glasur überziehen.

No. 32. Lagenkuchen mit Kokosnuß. No. 1.

Zuthaten.

1 Tasse Butter,
2 Tassen Zucker,
4 Eigelb,
2 Eiweiß,
1 Tasse Milch,
2½ Tassen Mehl,
2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver.

Zur Füllung:

¼ Pfd. Kokosnuß, 2 Eiweiß,
½ Tasse Zucker,
1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann die Milch, Mehl nach und nach dazu gerührt, ebenfalls das Backpulver. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt, worauf man drei Lagen davon bäckt.

Die Zubereitung der Füllung ist folgende: Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, rührt die Kokosnuß dazu und vermischt alles mit Zucker und Vanille. Sind die Lagen abgekühlt, so wird die Füllung dazwischen und obenauf gethan.

No. 33. Schwamm-Kuchen.

Zuthaten.

4 Eier,
1 Tasse Zucker,
1 Tasse Mehl,
1 Theelöffel gehäuft voll Backpulver,
1 Prise Salz,
5 Theelöffel Milch,
1 Theelöffel Vanille oder Citrone.

Zur Füllung:

½ Tasse Milch,
4 Eßlöffel Zucker,
2 Eier,
1 Theelöffel Vanille oder Citronen-Extrakt,
1 Theelöffel Mehl.

For the Filling.

4—5 peeled and sliced bananas,
¼ cup of sugar.

Preparation: Cream the butter with sugar, yolks of eggs, add the milk, gradually, stir in the flour, and lastly the baking powder and beaten whites of eggs. Bake in 4 layers and when these are cooled, spread the sugared slices of bananas between the layers and cover the cake with white frosting.

No. 32. Layer Cake with Cocoanut Filling. No. 1.

1 cup of butter, 2 cups of sugar, 4 yolks of eggs,
2 whites of eggs, 1 cup of milk, 2½ cups of flour,
2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

For the Filling.

¼ lb. of cocoanut, 2 whites of eggs,
½ cup of sugar,
1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: Cream the butter with sugar, yolks of eggs, add the milk and gradually stir in the flour. Lastly add the baking powder and beaten whites of eggs. Bake in three layers and prepare the filling in the meantime. Mix the beaten whites of eggs with sugar, cocoanut, and vanilla and spread between the layers as well as on and over the whole cake.

No. 33. Sponge Cake.

4 eggs, 1 cup of sugar, 1 cup of flour,
1 heaping teaspoonful of baking powder,
1 pinch of salt, 5 teaspoonfuls of milk, 1 teaspoonful of vanilla or lemon juice.

For the Filling.

½ cup of milk, 4 tablespoonfuls of sugar,
2 eggs, 1 teaspoonful of vanilla or essence of lemon,
1 teaspoonful of flour.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Milch, Vanille und eine halbe Tasse Mehl dazu gethan; das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, die zweite halbe Tasse Mehl zu dem steifen Eiweiß gerührt und dann Alles zusammen vermischt; hierauf giebt man eine Prise Salz und das Backpulver dazu. Dieser Teig wird in zwei Lagen gebacken.

Die Füllung ist folgende: Milch, Eigelb, Zucker und Vanille werden zusammengemischt und im Doppelkessel unter Rühren zu einer Crême gekocht; ist dieselbe abgekühlt, so wird das Eiweiß, welches zu Schnee geschlagen wird, darunter gemischt und zwischen die Lagen gestrichen. Auf den Kuchen streicht man eine Kokosnuß-Glasur.

Preparation: Whip the sugar and yolks of eggs well, add milk, vanilla and ½ cup of flour. To the beaten whites of eggs stir ½ cup of flour and mix it with the rest, then salt and baking powder. Bake in two layers and prepare the filling in the meantime. Milk, yolks of eggs, sugar and vanilla are well mixed and cooked to a thick cream in a double boiler, stirring constantly. When this is cooled off, mix in the beaten whites of eggs and spread the filling between the layers. Put a cocoanut frosting on the cake.

No. 34. Gold-Kuchen.

Zuthaten.

- 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker,
- 6 Eigelb,
- 1 Tasse Milch mit einem Theelöffel Soda vermischt,
- 3½ Tassen Mehl,
- 1½ Theelöffel gehäuft voll Backpulver,
- 1 Theelöffel Vanille nach Belieben.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eigelb und Vanille dazu, dann die Milch, Mehl nach und nach, zuletzt das Backpulver dazu gerührt. Eine Form mit Butter ausgestrichen, den Teig hineingefüllt und eine Stunde gebacken.

No. 34. Gold Cake.

- 1 cup of butter, 2 cups of sugar, 6 yolks of eggs,
- 1 cup of milk in which 1 teaspoonful of soda is dissolved,
- 3½ cups of flour, 1½ heaping teaspoonfuls of baking powder,
- 1 teaspoonful of vanilla to taste.

Preparation: Cream the butter and mix with sugar, yolks of eggs and vanilla, then milk and gradually flour, lastly add the baking powder. Butter a tin, fill in the dough and bake 1 hour.

No. 35. Silber-Kuchen.

Zuthaten.

- ½ Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker,
- 1 Tasse Milch mit einem halben Theelöffel Soda vermischt,
- 1½ Tasse Mehl,
- ½ Tasse Kornstärke, 1 Eßlöffel Vanille,
- 2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver,
- 6 Eiweiß.

Zubereitung: Butter und Zucker müssen sehr schaumig gerührt werden, Vanille dazu, dann die Milch, Mehl und Kornstärke nach und nach, dann das Backpulver. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, unter den Teig gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gethan und der Kuchen eine Stunde gebacken.

No. 35. Silver Cake.

- ½ cup of butter, 1½ cups of sugar,
- 1 cup of milk with ½ teaspoonful of soda dissolved in it,
- 1½ cups of flour, ½ cup of corn starch,
- 1 tablespoonful of vanilla, 2 heaping teaspoonfuls of baking powder,
- 6 whites of eggs.

Preparation: Cream the butter and sugar, add vanilla, milk, flour, gradually corn starch, then baking powder and lastly the beaten whites of eggs. Put into a buttered tin and bake 1 hour.

No. 36. Theater-Kuchen.

Zuthaten.

- 1 Eßlöffel Butter,
- 2 Tassen Zucker, 1 Ei,
- 1 Theelöffel Citrone oder Vanille,
- 1 Tasse Milch, 1¾ Tasse Mehl,
- 1½ Theelöffel Backpulver.

No. 36. Theater Cake.

- 1 tablespoonful of butter, 2 cups of sugar, 1 egg,
- 1 teaspoonful of lemon essence or vanilla,
- 1 cup of milk, 1¾ cups of flour, 1½ teaspoonfuls of baking powder.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eigelb, Vanille und Milch dazu, dann das Mehl und Backpulver. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, der Teig in eine mit Butter bestrichene Form gethan und eine halbe Stunde gebacken.

No. 37. Platt-Kuchen.

Zuthaten.

1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 8 Eier,
Saft von zwei Citronen,
Schale von 1½ Citrone,
2 Pfd. Mehl,
1 gehäuften Theelöffel Hirschhornsalz,
Ein wenig Kardamum.

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, dann Eigelb und Zucker dazu gethan und sehr schaumig gerührt. Saft und abgeriebene Schale der Citrone und Kardamum dazu und das Mehl nach und nach dazu gerührt. Das Hirschhornsalz mit etwas Mehl vermischen und dazu rühren. Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und zuletzt darunter gemischt. Dieser Teig wird zwei Zoll dick auf Backpfannen gestrichen, mit Zucker, Zimmet und gemahlenen Mandeln bestreut und zu schöner Farbe gebacken.

No. 38. Kartoffelkuchen-Torte.

Zuthaten.

1 Pfd. gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln,
1 Pfd. Zucker,
½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
Saft und Schale von zwei Citronen,
14 Eier.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, abgeriebene Citronenschale und Saft dazu, dann die gemahlenen Mandeln und Kartoffeln. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemischt. Eine Springform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, die Masse hineingefüllt und 1—1½ Stunde lang langsam gebacken.

No. 39. Reiskuchen-Torte.

Zuthaten.

1 Pfd. Reis,
2½ Quart Milch,
12 Eier,
1 Pfd. Rosinen, ½ Pfd Butter,
½ Pfd. Zucker, 1 Theelöffel Zimmet.

Zubereitung: Der Reis wird gewaschen und in der Milch beinahe mürbe gekocht, aber nicht verrührt, die Reiskerne müssen

Preparation: Cream the butter with sugar, yolks of eggs, vanilla, add milk, then flour and baking powder. Add the beaten whites of eggs, put into a buttered tin and bake ½ hour.

No. 37. Flat Cake.

1 lb. of butter, 1 lb. of sugar, 8 eggs, juice from 2 lemons,
1½ lemon peels, 2 lbs. of flour, 1 heaping teaspoonful of salt of hartshorn, a little cardamom.

Preparation: The butter is melted, yolks of eggs and sugar are put in and stirred to a cream. Add the grated lemon peel and juice, cardamom and flour, gradually work in the flour. Mix the salt of hartshorn with a little flour and stir it in. Lastly mix in the well beaten whites of eggs and spread the dough out in buttered tins about 2 inches thick. Sprinkle with sugar, cinnamon and ground almonds and bake to a nice color.

No. 38. Potato Torte.

1 lb. boiled, peeled, grated potatoes,
1 lb. of sugar,
½ lb. blanched, ground almonds, juice and rind of 2 lemons,
14 eggs.

Preparation: The yolks of eggs and sugar are beaten to a cream, then grated lemon rind and juice, the ground almonds, potatoes and beaten whites of eggs mixed in. Butter a tin and strew with bread crumbs, put the batter in and bake slowly for 1 to 1½ hours.

No. 39. Rice Cake Torte.

1 lb. of rice, 2½ qts. of milk, 12 eggs, 1 lb. of raisins,
½ lb. of butter, ½ lb. of sugar, 1 teaspoonful of cinnamon.

Preparation: The rice is washed and partly cooked in milk, but do not stir it, for the kernels must stay whole

ganz bleiben. Den Reis läßt man kalt werden. Die Butter wird mit Eigelb und Zucker schaumig gerührt, Rosinen und Zimmet dazu, dann den Reis langsam dazu gerührt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen. Eine Springform bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen, füllt die Masse hinein und läßt sie langsam backen.

Cool the rice. Cream the butter and sugar, add raisins and cinnamon, then the rice and lastly the beaten whites of eggs. Butter a spring mold, strew with bread crumbs, put the batter in and bake slowly.

No. 40. Erdbeer-Kuchen.

Strawberry Shortcake.

Zuthaten.

½ Tasse Butter,
½ Tasse Zucker, ½ Tasse Milch,
3 Eier, 2 Tassen Mehl,
2 gehäufte Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

2—3 Quart Erdbeeren,
1 Pint Schlagsahne,
Zucker nach Geschmack,
1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann die Milch und nach und nach das Mehl und Backpulver. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und unter den Teig gemischt. Der Teig wird in zwei Lagen gebacken, so daß die Lagen ungefähr 1½ Zoll dick sind, dann kalt werden lassen. Die Erdbeeren werden mit Zucker ein wenig zerstoßen und auf beide Lagen dick aufgetragen. Die Schlagsahne wird mit etwas Zucker und Vanille vermischt und auf die Erdbeeren dick aufgestrichen und legt die Lagen aufeinander.

Besondere Bemerkung: Wenn die Schlagsahne auf dem Kuchen ist, muß er gleich serviert werden.

No. 40. Strawberry Short Cake.

½ cup of butter, ½ cup of sugar, ½ cup of milk,
3 eggs, 2 cups of flour, 2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

For the Filling.

2—3 qts. of strawberries, 1 pt. of whipped cream,
Sugar to taste, 1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: Cream the butter with sugar, yolks of eggs and milk, then gradually work in the flour and finally the baking powder and beaten whites of eggs. The dough is baked in 2 layers, each being 1½ inches thick. When they are cool spread between the layers and on top crushed strawberries mixed with sugar and on this the whipped cream mixed with sugar and vanilla.

Remarks: After the whipped cream is on the strawberry short cake, it must be served at once.

No. 41. Teufels-Kuchen.

Zuthaten.

Zur ersten Hälfte.

½ Tasse Butter, ½ Tasse Milch,
1 Tasse braunen Zucker,
2 Tassen Mehl,
1 Ei, 2 Eigelb,
1 Theelöffel Soda.

Zur zweiten Hälfte:

1 Tasse braunen Zucker,
1 Tasse geriebene bittere Schokolade,
½ Tasse Milch.

Zur Füllung:

Crême nach No. 29.

Zubereitung der ersten Hälfte: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Ei und Eigelb dazu. Soda wird in der Milch aufgelöst und ebenfalls dazu gethan, dann das Mehl, aber messen ehe es gesiebt wird.

No. 41. Devil's Food.

For the First Half.

½ cup of butter, ½ cup of milk, 1 cup of brown sugar,
2 cups of flour, 1 egg, 2 yolks of eggs,
1 teaspoonful of soda.

For the Second Half.

1 cup of brown sugar, 1 cup of grated bitter chocolate,
½ cup of milk.

For the Filling.

The cream prepared according to No. 29.

Preparation: The first half is prepared by creaming the butter, mixing with sugar, egg, and yolks of eggs. Dissolve the soda in milk and stir it into the mixture, then measure and sift the flour and add it gradually.

Zubereitung der zweiten Hälfte: Der braune Zucker, die bittere Schokolade und die Milch werden in den Doppelkessel gethan und läßt sie ziehen, so daß es eine glatte Crême giebt; dann läßt man es kalt werden, mischt die erste und zweite Hälfte zusammen und bäckt sie in drei Lagen. Sind die Lagen kalt, so streicht man eine Vanille-Crême dazwischen. Man verfertigt die Crême nach No. 29 (siehe „Lagenkuchen mit Schokolade").

Den Kuchen kann man mit einer Schokoladen-Glasur überziehen.

The second half is prepared by putting the brown sugar, the bitter chocolate and milk into a double boiler, to stew to a smooth cream which is set to cool. Now the first and second half are put together, mixed and baked in three layers. When these are cooled make the cream according to No. 29, see Layer Cake with Chocolate, and spread between the layers. Cover the cake with a chocolate frosting.

No. 42. Engels-Kuchen.

Zuthaten.

- 9 Eiweiß,
- 1 Theelöffel Cream of Tartar,
- 1 Tasse Zucker,
- 1 Tasse vom feinsten Mehl,
- 1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Das Eiweiß wird sehr steif geschlagen und das Cream of Tartar dazu gemischt, dann Zucker und Vanille. Das Mehl wird siebenmal gesiebt und zuletzt zu der Masse gemischt. Eine Form bestreicht man mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie eine halbe Stunde backen.

No. 42. Angel's Food.

- 9 whites of eggs, 1 teaspoonful of cream of tartar,
- 1 cup of sugar, 1 cup of the finest flour,
- 1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: The whites of eggs are beaten to a stiff froth, the cream of tartar stirred in and also the sugar and vanilla. The flour is sifted 7 times and at last mixed with the mass. Put into a buttered tin and bake slowly ½ hour.

No. 43. Gelber Engels-Kuchen.

Zuthaten.

- 12 Unzen Zucker,
- 5 Unzen vom feinsten Mehl,
- 1 Theelöffel Cream of Tartar,
- 11 Eiweiß, 6 Eigelb,
- 1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Der Zucker wird viermal gesiebt, dann mit dem Eigelb etwas schaumig gerührt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, das Cream of Tartar dazu gemischt, dann zu dem Eigelb mit dem Zucker gerührt und die Vanille dazu. Das Mehl wird fünfmal gesiebt und darunter gemischt. Eine Form bestreicht man mit Butter, füllt den Teig hinein und läßt ihn ¾—1 Stunde langsam backen.

No. 43. Yellow Angel's Food.

- 12 ounces of sugar, 5 ounces of fine flour,
- 1 teaspoonful of cream of tartar, 11 whites of eggs,
- 6 yolks of eggs, 1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: The sugar is sifted 4 times and stirred to a cream with yolks of eggs, the beaten whites of eggs, cream of tartar and vanilla. Sift the flour 5 times and work it in. Put the batter into a buttered tin and bake slowly ¾ to 1 hour.

No. 44. Feigen-Kuchen.

Zuthaten.

- ¾ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker,
- 6 Eiweiß,
- 1 Tasse Milch,
- 2 Tassen Mehl,
- ½ Tasse Kornstärke,
- 3 gehäufte Theelöffel Backpulver,
- 12 Feigen,
- 1 Theelöffel Zimmet,
- 1 Theelöffel Nelken.

No. 44. Fig Cake.

- ¾ cup of butter, 2 cups of sugar, 6 whites of eggs,
- 1 cup of milk, 2 cups of flour,
- ½ cups of corn starch, 12 figs, 3 heaping teaspoonfuls of baking powder,
- 1 teaspoonful of cinnamon, 1 teaspoonful of cloves.

Zum Guß:

3 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zucker,
4 Eßlöffel Wasser,
½ Pfd. feingehackte Mandeln.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker dazu, dann das Mehl und Backpulver. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Dieser Teig wird in drei Theile getheilt; unter einen Theil des Teiges mischt man den Zimmet, Nelken und die feingeschnittenen Feigen. Man bäckt nun zwei helle und eine dunkle Lage, setzt die Lagen dann aufeinander, und zwar so, daß die dunkle Lage in die Mitte kommt.

Der Guß: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der eine Eßlöffel Zucker wird mit dem Wasser fünf Minuten gekocht und zu dem geschlagenen Eiweiß gerührt und so lange gerührt, bis es kühl ist; dann fügt man die Mandeln hinzu und bestreicht den gebackenen Kuchen damit.

For the Frosting.

3 whites of eggs, 1 tablespoonful of sugar, 4 tablespoonfuls of water,
½ lb. of fine chopped almonds.

Preparation: Cream the butter, add the sugar, milk and flour and lastly baking powder and the beaten whites of eggs. Divide the batter into 3 parts. Into the first part mix the cinnamon, cloves and chopped figs. Bake two light and one dark layer and place them on top of each other so the dark one will be in the middle. Prepare the frosting by beating the whites of eggs to a stiff froth and mixing it with 1 tablespoonful of sugar and 4 tablespoonfuls of water which have been boiled 5 minutes. The mixture is stirred until cool, when the almonds are added and the frosting spread over the cake.

No. 45. Lagenkuchen mit Cocosnuß, No. 2.

Zuthaten.

⅔ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker,
7 Eiweiß, 1 Tasse Kornstärke,
2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver.

Zur Füllung:

Crême nach No. 29.

Zum Guß:

4 Eiweiß, ½ Tasse Zucker,
¼ Pfd. Kocosnuß.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker dazu, dann das Mehl und Backpulver. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Den Teig backt man in 4 Lagen. Die Füllung wird nach No. 29 (siehe „Lagenkuchen mit Schokolade") zubereitet; wenn die Lagen abgekühlt sind, wird die Crême darauf gestrichen und die Lagen aufeinander gesetzt. Dann streicht man den Guß darüber. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und rührt den Zucker dazu. Dieses streicht man auf den Kuchen und streut die Kocosnuß darauf.

No. 45. Layer Cake with Cocoanut. No. 2.

⅔ cup of butter, 2 cups of sugar, 7 whites of eggs,
1 cup of corn starch, 2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

For the Filling.

Cream according to No. 29.

For the Frosting.

4 whites of eggs, ½ cup of sugar, ¼ lb. of cocoanut.

Preparation: Cream the butter with sugar, then add flour and baking powder and the beaten whites of eggs. Bake 4 layers. Make the filling according to No. 29, Layer Cake With Chocolate, and when the layers are cool, spread the cream on and place them on top of one another. Make the frosting from the beaten whites of eggs mixed with sugar, spread it on the cake and sprinkle with grated cocoanut.

No. 46. Thee-Kuchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Zucker,
10 Eier,
½ Pfd. feines Mehl,
¼ Pfd. gemahlene abgezogene Mandeln,
Saft und Schale einer Citrone,
2 Theelöffel gehäuft voll Backpulver.

No. 46. Tea Cake.

½ lb. of sugar, 10 eggs, ½ lb. of fine flour,
¼ lb. of blanched, grated almonds,
Juice and rind from 1 lemon, 2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden 20 Minuten lang gerührt, dann die gemahlenen Mandeln dazu gethan und nochmals 20 Minuten gerührt und giebt Saft und abgeriebene Citronenschale dazu. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und leicht dazu gemischt, dann das Mehl schnell unter die Masse gerührt. Das Backpulver vermischt man mit etwas von dem halben Pfd. Mehl und rührt es unter den Teig. Eine Backform oder Springform bestreicht man mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie langsam 1 Stunde backen.

Besondere Bemerkung: Die Unterhitze kann im Anfang etwas stärker sein als die Oberhitze.

No. 47. Sonnenschein-Kuchen.

Zuthaten.

5 Eier, 1 Tasse Zucker,
¼ Theelöffel Salz, ¾ Tasse Mehl,
½ Theelöffel Cream of Tartar,
1 Theelöffel Citronensaft,
1 Theelöffel Orangensaft.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt. Das Mehl mit dem Cream of Tartar wird viermal gesiebt. Zu den gerührten Eigelb mischt man das Salz, Citronensaft und Orangensaft, dann das gesiebte Mehl. Die Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und mischt sie unter die Masse. Eine Form bestreicht man mit Butter und bestreut sie mit Semmelkrumen, füllt die Masse hinein und läßt sie 40 Minuten bei mäßiger Hitze backen.

No. 48. Frucht-Kuchen.

Zuthaten.

1 Pfd. Butter, 1 Pfd. braunen Zucker,
12 Eier, 1½ Pfd. Mehl,
6 Eßlöffel Molasses,
2 Theelöffel Soda,
4 Pfd. Sultan-Rosinen,
3 Pfd. kleine Rosinen,
1 Pfd. feingeschnittene Zitronat,
1 feingeschnittene Orangenschale,
½ Pfd. feingeschnittene Feigen,
½ Pint Brandy, ¼ Pint Weißwein,
¼ Pint Rosenwasser,
½ Theelöffel gemahlene Nelken,
¼ Theelöffel Muskatblüthe und Muskatnuß.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu. Die Soda löst man in dem Molasses auf und mischt es zu der gerührten Masse, dann den Brandy, Weißwein, Rosenwasser, Nelkenblüthe, Muskatblüthe und das Mehl. Die Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und rührt sie unter den Teig. Nun rührt man die großen und kleinen Rosinen, Zitronat, Oran-

Preparation: The sugar and yolks of eggs are stirred 20 minutes, the ground almonds added and the mass stirred again 20 minutes. Now add juice and grated lemon rind, the whites of eggs beaten to a froth, and then the flour. Lastly add the baking powder mixed with some flour. Put the batter into a buttered tin and bake 1 hour.

Remarks: In the beginning, the heat may be greater in the bottom of the oven than in the top.

No. 47. Sunshine Cake.

5 eggs, 1 cup of sugar, ¼ teaspoonful of salt,
¾ cup of flour, ½ teaspoonful of cream of tartar,
1 teaspoonful of lemon juice, 1 teaspoonful of orange juice.

Preparation: The yolks of eggs are stirred with sugar ½ hour. The flour mixed with the cream of tartar is sifted 4 times. Add salt, lemon and orange juice, the sifted flour and the whites of eggs beaten to a froth. Butter a tin and strew it with roll crumbs, put the batter in and bake 40 minutes in medium hot oven.

No. 48. Fruit Cake.

1 lb. of butter, 1 lb. of brown sugar,
12 eggs,
1½ lbs. of flour, 6 tablespoonfuls of molasses, 2 teaspoonfuls of soda,
4 lbs. of Sultana raisins, 3 lbs. of small raisins, 1 lb. of chopped citron,
1 orange rind, ½ lb. of chopped figs,
½ pt. of brandy, ¼ pt. of white wine,
¼ pt. of rose water,
½ teaspoonful ground cloves, ¼ teaspoonful mace and nutmeg.

Preparation: Cream the butter with sugar and yolks of eggs. Dissolve soda in molasses and mix it into the batter, add the brandy, white wine, rose water, ground cloves, mace, nutmeg and lastly the flour and beaten whites of eggs. Mix in the raisins, currants, citron, orange

genschale und Feigen dazu. Eine Form wird mit Butterpapier ausgelegt, der Teig hineingefüllt und zwei Stunden langsam gar gebacken.

No. 49. Bremer Kloben.

Zuthaten.

1 Pfd. ausgewaschene Butter,
¾ Pfd. Zucker,
1 Pfd. ausgesteinte Rosinen,
¾ Pfd. Korinthen,
¼ Pfd. geschälte, gehackte Mandeln,
¼ Pfd. geschnittene Zitronat,
¾ Quart warme Milch,
5 Cents Hefe, 3 Theelöffel Salz,
3 Pfd. gutes gesiebtes Mehl.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker dazu. Die Rosinen und Korinthen werden gewaschen, gut ablaufen lassen und warm gestellt. Sind sie gut warm, so rührt man sie zu der Butter, auch die Mandeln und Zitronat. Dann rührt man die warme Milch dazu, in einer halben Tasse Milch rührt man die Hefe auf und thut sie zu der Masse, ebenso das Salz. Dann mischt man das Mehl darunter und verarbeitet es gut. Die Masse füllt man in gebutterte Pfannen, läßt sie aufgehen und bäckt sie ungefähr 1½—2 Stunden.

No. 50. Einfacher Frucht-Kuchen.

Zuthaten.

1 Tasse Butter,
1 Tasse braunen Zucker,
1 Tasse weißen Zucker,
1 Tasse Rosinen,
1 Tasse Korinthen, ½ Tasse Molasses,
1½ Tasse schwarzen Kaffee,
3 Eier, 4 Tassen Mehl,
3 Theelöffel Saleratus.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann die Rosinen, Korinthen, den Saleratus in dem Molasses auflösen, auch dazu und den Kaffee. Dann rührt man das Mehl dazu. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gerührt. Eine Form wird mit Butterpapier ausgelegt, die Masse hinein gefüllt und 1—1½ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

No. 51. Brauner Gewürz-Kuchen, No. 1.

Zuthaten.

2 Eier, 2 gute Eßlöffel Fett,
1 Pfd. vom besten Molasses,
1 Pfd. braunen Zucker,
1 Theelöffel gemahlene Nelken,
1 Theelöffel Zimmet,
½ geriebene Muskatnuß,

rind and figs. Line a tin with buttered paper, put the batter in and bake slowly for 2 hours.

No. 49. Bremer Kloben.

1 lb. washed butter, ¾ lb. of sugar,
1 lb. of seeded raisins,
¾ lb. of currants, ¼ lb. of blanched, chopped almonds,
¼ lb. of chopped citron, ¾ qt. warm milk, 5c yeast,
3 teaspoonfuls of salt, 3 lbs. of sifted flour.

Preparation: Cream the butter and sugar. Wash the raisins and currants, put them in a warm place, when real warm mix them with the butter. Almonds and citron are next put in, then the warm milk and the yeast dissolved in ½ cup of the warm milk, stir in salt and flour. Put the dough into buttered tins, set to rise and bake 1½ to 2 hours.

No. 50. Plain Fruit Cake.

1 cup of butter, 1 cup of brown sugar,
1 cup of white sugar,
1 cup of raisins, 1 cup of currants, ½ cup of molasses,
1½ cups of black coffee, 3 eggs, 4 cups of flour,
3 teaspoonfuls of saleratus.

Preparation: Cream the butter with sugar and yolks of eggs, add raisins and currants, saleratus dissolved in molasses, then coffee, flour and lastly whites of eggs beaten to a stiff froth. Put the batter into a tin lined with buttered paper and bake 1 to 1½ hours.

No. 51. Brown Spice Cake No. 1.

2 eggs, 2 heaping tablespoonfuls of lard, 1 lb. best molasses,
1 lb. of brown sugar, 1 teaspoonful of ground cloves,
1 teaspoonful of cinnamon, ½ grated nutmeg,

1 Tasse Rosinen, 1 Prise Salz,
1 gestrichenen Theelöffel Backsoda,
1 guten Theelöffel Cream of Tartar,
1 Tasse sauere Milch oder schwarzen Kaffee,
4 Tassen Mehl.

Zubereitung: Die Eier werden gut geschlagen, dann läßt man das Fett etwas weich werden und giebt es dazu, ebenfalls den Zucker. Hierauf rührt man Molasses, Nelken, Zimmet, Muskatnuß, Rosinen und Salz dazu. Soda löst man in der Milch oder dem Kaffee auf und mischt das Cream of Tartar unter das Mehl. Nun rührt man die Milch oder den Kaffee unter die Masse und mischt das Mehl nach und nach dazu. Eine Form wird mit Butter ausgelegt, der Teig hineingefüllt und bei mäßiger Hitze 1—1½ Stunde gebacken.

1 cup of raisins, 1 pinch of salt, 1 teaspoonful baking soda,
1 heaping teaspoonful of cream of tartar,
1 cup of sour milk or black coffee, 4 cups of flour.

Preparation: The eggs are well beaten, lard heated a little, sugar, molasses, cloves, cinnamon, nutmeg, raisins and salt mixed in. The soda is dissolved in the milk or coffee and added. The cream of tartar is mixed into the flour, and this added gradually. Line a tin with buttered paper, put the batter in and bake 1 to 1½ hours in medium hot oven.

No. 52. Natron-Kuchen.

Zuthaten.

¼ Pfd. Butter, 2 Tassen Zucker,
1 Tasse Milch, 5 Eier,
Saft und Schale einer Citrone,
⅛ Pfd. süße Mandeln,
10 bittere Mandeln, 1 Pfd. Mehl,
1½ Theelöffel Cream of Tartar,
1 Theelöffel Natron.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann den Saft und das Abgeriebene der Citrone und die abgeschälten gemahlenen süßen und bitteren Mandeln; hierauf mischt man Natron und Cream of Tartar unter das Mehl und rührt das Mehl nach und nach zu der Masse. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und leicht unter den Teig gezogen. Eine Bundform bestreicht man mit Butter, füllt den Teig hinein und läßt ihn eine Stunde backen.

No. 52. Natron Cake.

¼ lb. of butter, 2 cups of sugar, 1 cup milk,
5 eggs, juice and rind of 1 lemon,
⅛ lb. of sweet almonds, 10 bitter almonds,
1 lb. of flour, 1½ teaspoonfuls of cream of tartar,
1 teaspoonful of natron, (carbonate of soda).

Preparation: Cream the butter, sugar and yolks of eggs, then add juice and grated lemon rind and the blanched, ground sweet and bitter almonds. The natron and cream of tartar are mixed into the flour and this is gradually worked into the batter with the beaten whites of eggs. Put into a buttered tin and bake 1 hour.

No. 53. Blitz-Kuchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, 4 Eier, ½ Pfd. Zucker,
Das Abgeriebene einer Citrone,
½ Pfd. Mehl, 2 Theelöffel Backpulver.

Zum Bestreuen:

¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
½ Tasse Zucker, 1 Theelöffel Zimmet.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eigelb und Citronenschale dazu, dann das Mehl und Backpulver. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gerührt. Backpfannen werden mit Butter bestrichen, der Teig ⅛ Zoll dick hineingefüllt, Mandeln, Zucker und Zimmet darauf gestreut und nachdem der Kuchen bei guter Hitze gebacken, schneidet man ihn warm in beliebige Stücke.

No. 53. Lightning Cake.

½ lb. of sugar, 4 eggs, ½ lb. of butter,
1 grated lemon rind, ½ lb. of flour,
2 teaspoonfuls of baking powder.

For Sprinkling on the Cake.

¼ lb. blanched, ground almonds, ½ cup of sugar,
1 teaspoonful of cinnamon.

Preparation: Cream the butter, sugar and yolks of eggs, add the lemon rind, flour mixed with baking powder and lastly the beaten whites of eggs. Butter some tins, spread the dough out in them about ⅛ inch thick, sprinkle with almonds, sugar and cinnamon. Bake in medium oven and while still warm, cut into nice pieces and serve warm.

No. 54. Kümmel-Kuchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ¾ Tasse Zucker,
1 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Rosinen,
3 Eier, ½ Pint Milch,
1 Eßlöffel Kümmel,
1 Theelöffel Natron.

Zubereitung: Butter und Mehl werden zusammen verrieben, Rosinen, Zucker und Kümmel dazu gerührt, die Eier werden gut geschlagen und zu der Masse gemischt. Die Milch wird gekocht und das Natron hinzugethan, die Milch dann kalt zu der Masse gerührt. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingefüllt und der Kuchen ¾—1 Stunde gebacken.

No. 55. Witzkuchen.

Zuthaten.

6 Eier, ¾ Pfd. Zucker,
½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter,
Saft einer halben Citrone,
2 Eßlöffel Arrack,
1½ Theelöffel Backpulver.

Zum Bestreuen:

¼ Pfd. geschnittene Mandeln.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl dazu. Die Butter wird geschmolzen, dazu gerührt, der Citronensaft und Arrack, dann das Backpulver; die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gemischt. Backpfannen werden mit Butter bestrichen, der Teig einen Zoll dick hineingethan, mit den geschälten, geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde gebacken.

No. 56. Englischer Kuchen.

Zuthaten.

¼ Pfd. Butter, ¾ Pfd. Mehl,
½ Pfd. Zucker, knapp, ⅛ Pfd Rosinen,
2 Eßlöffel feingeschnittenen Zitronat,
2 Eßlöffel feingeschnittene Orangenschale,
4 Eier, ½ Pint Milch,
4 Gram Ammonium.

Zubereitung: Butter, Mehl und Zucker werden mit den Händen zusammen gut verrieben, so daß es wie Griesmehl wird, Rosinen, Zitronat und Orangenschale dazu gethan. Die vier Eier werden in einem extra Gefäß gut verschlagen, die Milch kochend gemacht und gleich zu den Eiern gerührt. Dieses wird nun zum Teig gerührt und zuletzt das Ammonium darunter gemischt. Eine Form streicht man mit Butter aus, bestreicht sie mit Semmelkrumen, füllt den Teig hinein und läßt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde backen.

No. 54. Caraway Cake.

½ lb. of butter, ¾ cup of sugar, 1 lb. of flour,
¼ lb. of raisins, 3 eggs, ½ pt. of milk,
1 tablespoonful of caraway, 1 teaspoonful of natron or soda.

Preparation: The butter and flour are rubbed together, raisins, sugar and caraway and the well beaten eggs stirred in. Boil the milk and dissolve the soda in it, let it get cold and stir into the dough. Put the batter into a buttered tin and bake ¾ to 1 hour.

No. 55. Wit Cake.

6 eggs, ¾ lb. of sugar, ½ lb. of flour,
¼ lb. of butter,
Juice from ½ lemon, 2 tablespoonfuls of arrack,
1½ teaspoonfuls of baking powder.

For Sprinkling.

¼ lb. of chopped almonds.

Preparation: Stir the yolks of eggs and sugar to a cream, work in the flour. Add the melted butter, arrack, lemon juice, baking powder and beaten whites of eggs. Butter some tins, spread the batter in 1 inch thick, sprinkle the almonds over and bake the cake ½ hour.

No. 56. English Cake.

¼ lb. of butter, ¾ lb. of flour, scarce
½ lb. of sugar,
⅛ lb. of raisins, 2 tablespoonfuls of chopped citron,
2 tablespoonfuls of chopped orange rind, 4 eggs,
½ pt. of milk, 4 grams of ammonium.

Preparation: Butter, flour and sugar are rubbed together with the hands. Add to this the raisins, citron, grated orange rind; beat the 4 eggs to a froth, boil the milk and mix it with the eggs, then stir into the batter and lastly mix in the ammonium. Butter a tin, strew it with roll crumbs, fill in the batter and bake in medium hot oven 1 hour.

No. 57. Walnuß-Kuchen.

Zuthaten.

½ Tasse Butter,
1 Tasse braunen Zucker,
2 Eier, 1 Tasse sauere Milch,
½ Theelöffel Soda,
½ Tasse gehackte Walnüsse,
½ Tasse gehackte Rosinen,
2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier dazu und 10 Minuten gerührt. Soda in die sauere Milch gethan, dann zu der gerührten Masse schütten, gut durchrühren, dann die Walnüsse, Rosinen und Mehl, zuletzt das Backpulver. Eine Backpfanne bestreicht man mit Butter, füllt den Teig hinein und bäckt ihn zu schöner Farbe.

No. 58. Gewürz-Kuchen, No. 2.

Zuthaten.

1 Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker,
1 Tasse sauere Milch,
1 Theelöffel Soda, 3 Eier,
2 Tassen Rosinen, 2 Theelöffel Zimmet,
1 Theelöffel Nelken,
½ Theelöffel Muskatnuß,
2 Tassen Mehl.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker dazu. Soda wird in die sauere Milch gethan, dann zu der gerührten Butter mit Zucker gethan. Rosinen, Zimmet, gemahlene Nelken und Muskatnuß und Mehl dazu gemischt. Zuletzt das Eiweiß, welches zu steifem Schnee geschlagen wird, hinzufügen. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und eine Stunde gebacken.

No. 59. Sauere Sahne-Kuchen.

Zuthaten.

1 Tasse Zucker, 1 Tasse sauere Sahne,
1 Ei, 1 Theelöffel Soda, 1 Prise Salz,
1 Prise Muskatnuß, 1 Tasse Mehl,

Zubereitung: Soda wird in die sauere Sahne gerührt, dann Zucker und Eigelb dazu und zuletzt Salz, Muskatnuß und Mehl. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und zu der Masse gemischt. Den Teig bäckt man in zwei Lagen und streicht dann eine sauere Sahnefüllung dazwischen.

Die Zubereitung der Sahnefüllung ist folgende: ¼ Tasse sauere Sahne, ein Eigelb, zwei Eßlöffel Zucker, ½ Theelöffel Mehl, ½ Theelöffel Citronensaft rührt man gut zusammen und läßt alles unter starkem Rühren dicklich kochen, welches eine halbe Minute in Anspruch nimmt. Ist die Füllung kalt, so mischt man das Eiweiß, welches zu Schnee geschlagen wird, dazu.

No. 57. Walnut Cake.

½ cup of butter, 1 cup of brown sugar,
2 eggs,
1 cup of sour milk, ½ teaspoonful of soda,
½ cup of chopped walnuts, ½ cup of chopped raisins,
2 cups of flour, 2 teaspoonfuls of baking powder.

Preparation: Cream the butter, add sugar and eggs and beat 10 minutes. Soda is dissolved in sour milk and mixed into the batter, the walnuts, raisins, flour and lastly the baking powder. Put the batter into buttered tins and bake to a nice color.

No. 58. Spice Cake No. 2.

1 cup of butter, 1½ cups of sugar, 1 cup of sour milk,
1 teaspoonful of soda, 3 eggs, 2 cups of raisins,
2 teaspoonfuls of cinnamon, 1 teaspoonful of cloves,
½ teaspoonful of nutmeg, 2 cups of flour.

Preparation: Cream the butter with sugar and yolks of eggs, then add soda, dissolved in sour milk, and raisins, cinnamon, ground cloves, nutmeg and flour. The whites of eggs are beaten to a stiff froth and added. Butter a tin, put in the batter and bake 1 hour.

No. 59. Sour Cream Cake.

1 cup of sugar, 1 cup of sour cream,
1 egg,
1 teaspoonful of soda, 1 pinch of salt,
1 pinch of nutmeg,
1 cup of flour.

Preparation: The soda is mixed with sour milk and to it are added in the order named, sugar, yolks of eggs, salt, nutmeg, flour and the beaten whites of eggs. Bake the batter in two layers and spread on the lower layer the sour cream filling. This is made by mixing well ¼ cup of sour cream, 1 yolk of egg, 2 tablespoonfuls of sugar, ½ teaspoonful of flour, ½ teaspoonful of lemon juice and cook it ½ minute stirring continually. When this has cooled, stir in the beaten white of egg.

No. 60. Tausendblätter-Torte.

Zuthaten.

1 Pfd. frische ausgewaschene Butter,
1 Pfd. feines Mehl,
½ Pint kaltes Wasser,
2 Eiweiß, 2 Eßlöffel Rum,
½ Theelöffel Backpulver,
½ Pfd. Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade.

Zubereitung: Mehl, Wasser, Eiweiß, Rum und Backpulver werden zu einem Teig gerührt und ausgerollt. Die kalte Butter wird gewaschen und in Stücken auf den Teig geschnitten; der Teig wird zusammengeschlagen und ausgerollt, dieses wird drei- bis viermal wiederholt. Dann dünn ausrollen, 6—8 Platten von der Größe der Tortenform ausgestochen; man formt an den Platten kleine Ränder und macht daran 2—3 kleine Einschnitte, bestreicht dieselben mit Eigelb und backt sie zu goldgelber Farbe, bestreut sie mit Zucker und belegt sie mit einer dicken Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade. Die Platten werden alle übereinander gelegt; die oberste Platte wird nicht mit Marmelade bedeckt, sondern nur mit Puderzucker bestreut.

No. 61. Käsetorte.

Zuthaten.

¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker,
½ Pfd. Mehl, 2 Eier,
½ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

2 Pfd. Käse, ¼ Pfd. Butter,
¼ Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Vanille,
2 Eßlöffel Mehl, 3 Eier.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver dazu gearbeitet. Eine Springform wird mit Butter ausgestrichen, der Teig ausgerollt und hineingelegt und formt hierauf einen hohen Rand. Käse, Butter, Zucker, Vanille, Mehl und Eigelb werden gut zusammengerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Die Masse legt man hierauf auf den Teig und backt ihn schön gelb.

No. 62. Apfelmustorte.

Zuthaten.

½ Pfd. ausgewaschene Butter,
½ Pfd. Mehl,
¼ Pint Wasser,
1 Eiweiß. 1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

1 Quart dicken Apfelmuß oder
½ Peck Aepfel mit 1½ Glas Weißwein und Zucker weich gedämpft.

No. 60. Thousand Puff Torte.

1 lb. of fresh washed butter, 1 lb. fine flour, ½ pt. cold water,
Whites of 2 eggs, 2 tablespoonfuls of rum, ½ teaspoonful of baking powder,
½ lb. of apricot or raspberry marmalade.

Preparation: Mix the flour, water, egg, rum and baking powder. Cut on the cold butter, fold the dough over and roll out, repeat 3 to 4 times, then roll out thin. Now cut out 6 to 8 disks the size of the torte you wish to make, turn up the edge, brush over with yolks of eggs and bake light brown or yellow. Dust with sugar when done, fill in apricot or raspberry marmalade, place the tortes one on top of the other. The top one should have no marmalade, but be dusted with powdered sugar.

Remarks: This torte dough can be prepared like Good Torte dough in No. 93, a very good recipe.

No. 61. Cheese Torte.

¼ lb. of butter, ¼ lb. of sugar, ½ lb. of flour, 2 eggs,
½ teaspoonful of baking powder.

For the Filling.

2 lbs. of cheese, ¼ lb. of butter, ¼ lb. of sugar,
1 tablespoonful of vanilla, 2 tablespoonfuls of flour, 3 eggs.

Preparation: Cream the butter, add sugar, eggs, flour and baking powder. Butter a tin, roll out the dough and put in, turning up a high rim. Cheese, butter, sugar, vanilla, flour, yolks of eggs and beaten whites are mixed well, filled into the torte and baked until of a yellow color.

No. 62. Apple Torte.

½ lb. of washed butter, ½ lb. of flour,
¼ pt. of water,
White of 1 egg,
1 tablespoonful of rum,
¼ teaspoonful of baking powder.

For the Filling.

1 qt. of thick apple sauce or ½ peck of apples, stewed soft in
1½ glasses of white wine and sugar.

Zum Guß:

6 Eiweiß, 1¼ Tasse Zucker,
½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Die Zubereitung des Teiges ist wie in No. 60 (siehe „Tausendblätter-Torte"). Der Teig wird ausgerollt, die Tortenform damit belegt, ein sehr hoher Rand bereitet, der Teig halb gar gebacken und mit dem dicken Apfelmuß belegt. Die sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, Zucker und die gemahlenen Mandeln dazu gemischt, der Guß auf den Apfelmuß gestrichen und die Torte nochmals im Ofen zu schöner hellbrauner Farbe gebacken.

Besondere Bemerkung: Den Teig nach No. 93, welcher sehr gut ist, kann man für diese Torte verwenden.

No. 63. Orangentorte.

Zuthaten.

8 Eigelb, ¼ Pfd. Zucker,
¾ Pfd. ungeschälte, gemahlene Mandeln,
Saft von zwei großen Orangen,
2 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden eine halbe Stunde geschlagen, Mandeln und Orangensaft dazu gerührt, dann das Backpulver, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunter mischen. Eine Springform wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, die Masse hineingefüllt und ¾ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

No. 64. Reistorte mit Apfelsinen.

Zuthaten.

¼ Pfd. gewaschene Butter,
½ Pfd. Mehl, 2 Eier,
¼ Pfd. Zucker, ¼ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

½ Pfd. Reis, 1 Pfd. Zucker,
Schale und Saft einer Apfelsine,
½ Pint Weißwein,
Saft einer Citrone,
4 Eier.

Zubereitung: Die Zubereitung des Teiges ist wie in No. 61 (siehe „Käsetorte"). Der Teig wird ausgerollt, die Tortenform damit belegt und ein hoher Rand bereitet, worauf der Butterteig gebacken wird. Den Reis kocht man mit drei Quart Wasser weich, er muß jedoch kernig bleiben. Das Wasser läßt man gut ablaufen, worauf man Weißwein, Citronensaft, Apfelsinensaft, die abgeriebene Schale der halben Apfelsine und Zucker zu dem Reis gethan werden und läßt alles noch ¼ Stunde ziehen. Die vier Eigelb werden dazu gerührt, das Eiweiß zu Sahne geschlagen und zuletzt dazu gethan. Hierauf wird die Masse auf den gebackenen Teig gethan und die Torte

For the Frosting.

6 whites of eggs, 1¼ cups of sugar,
½ lb. blanched, ground almonds.

Preparation: The preparation of the dough is the same as given under No. 60. The dough is rolled out, put into the buttered torte form with a high rim, partly baked and spread thick with apple sauce. The 6 whites of eggs are beaten to a stiff froth, sugar and ground almonds mixed in and this frosting spread on the sauce. Now the torte is baked again to a nice light brown color.

Remarks: This torte dough can be made like Good Torte dough, in No. 93, a very good recipe.

No. 63. Orange Torte.

8 yolks of eggs, ¼ lb. of sugar, ¾ lb. unblanched, ground almonds.
Juice from 2 large oranges, 2 teaspoonfuls of baking powder.

Preparation: Yolks of eggs and sugar are stirred ½ hour, almonds and orange juice mixed in, then the baking powder and beaten whites of eggs. This dough is put into a buttered spring mold, strewn with bread crumbs and baked ¾ hour in medium hot oven.

No. 64. Rice Torte with Oranges.

¼ lb. of washed butter, ½ lb. of flour, 2 eggs,
¼ lb. of sugar,
¼ teaspoonful of baking powder.

For the Filling.

½ lb. of rice, 1 lb. of sugar, juice and rind from 1 orange,
½ pt. of white wine, juice from 1 lemon, 4 eggs.

Preparation: The preparation of the dough is the same as No. 61. The dough is rolled out and put into the tin, making a high rim, and baked. The rice is cooked in 3 qts. of water so the kernels remain whole. Then pour off the water, add white wine, lemon juice, orange juice, grated rind of ½ orange and sugar mixed with the rice to simmer ¼ hour. The yolks of eggs and the beaten whites are added and this mass spread thick on the tart which is baked 20 minutes more in a medium hot oven.

noch 20 Minuten in nicht zu heißem Ofen gebacken. Anstatt den Teig zu backen, kann man die Zubereitung nach No. 93 zu dieser Torte verwenden.

Instead of baking this dough, the batter may be prepared for the torte according to No. 93.

No. 65. Brodtorte.

Zuthaten.

12 Eier, 1 Pfd. Puderzucker,
1 Pint geriebenes Roggenbrod,
1 Eßlöffel Zimmet,
1½ Tasse ungeschälte, gemahlene Mandeln,
1 Eßlöffel Zitronat,
¼ Theelöffel Kardamum,
1½ Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden 20 Minuten gerührt, dann Brod, Zimmet, Mandeln, Zitronat und Kardamum dazu, auch das Backpulver. Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemischt. Eine Springform streicht man mit Butter aus, füllt die Masse hinein und läßt die Torte langsam gar backen. Man kann die Torte mit einer Schokoladen-Glasur überziehen.

No. 65. Bread Torte.

12 eggs, 1 lb. powder sugar, 1 pt. grated rye bread,
1 tablespoonful of cinnamon, 1½ cups of blanched, ground almonds,
1 tablespoonful of citron, ¼ teaspoonful of cardamom,
1½ teaspoonfuls of baking powder.

Preparation: Yolks of eggs and sugar are stirred 20 minutes, then bread, cinnamon, almonds, citron, cardamom, baking powder and beaten whites of eggs mixed in. A spring mold is buttered, the batter filled in and the torte slowly baked. You can cover the torte with a chocolate frosting.

No. 66. Blättertorte mit Crême.

Zuthaten.

½ Pfd. ausgewaschene Butter,
½ Pfd. Mehl,
¼ Pint Wasser,
1 Eiweiß. 1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver.

Crême:

1 Pint Sahne, 1½ Eßlöffel Mehl,
6 Eigelb,
2 Eßlöffel Butter,
Schale einer halben Citrone,
¼ Pfd. Zucker,
½ Tasse geschälte, gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Mehl, Wasser, Eiweiß, Rum und Backpulver werden zu einem Teig gerührt, ausgerollt, Butter in Stücke darauf geschnitten, der Teig zusammen schlagen, drei- bis viermal wiederholen, ausrollen, drei Tortenteig-Platten schneiden und diese Platten einzeln schön goldgelb backen.

Die Crême ist wie folgt: Sahne, Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, geriebene Citronenschale werden gut zusammen gemischt und im Doppelkessel unter stetigem Rühren dick werden lassen, worauf die halbe Tasse gemahlene Mandeln dazu gerührt werden. Diese Crême wird auf die Teigplatten gestrichen, aufeinander gelegt und einen Guß darüber ziehen. Vier Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 12 Eßlöffel Zucker leicht darunter gemischt, auf die Torte gestrichen und noch ein wenig in den Ofen gestellt, bis der Guß eine goldgelbe Farbe annimmt.

No. 66. Puff-Paste Torte with Cream.

½ lb. of washed butter, ½ lb. of flour,
¼ pt. of water,
White of 1 egg, 1 tablespoonful of rum, ¼ teaspoonful of baking powder.

For the Cream.

1 pt. of cream, 1½ tablespoonfuls of flour, 6 yolks of eggs,
2 tablespoonfuls of butter, rind from ½ lemon, ¼ lb. of sugar,
½ cup of blanched, ground almonds.

Preparation: Flour, water, egg, rum, baking powder, are mixed into a dough, the butter cut on, the dough folded up, rolled out and this repeated several times. Cut out 3 tortes and bake them each in a tin to a golden color. Meanwhile mix the cream, flour, butter, sugar, yolks of eggs, grated lemon rind and cook in double boiler to a thick mass, add the ½ cup of ground almonds and spread this cream on the tortes. Put them one on top of the other and cover with the frosting. To make this, beat the whites of 4 eggs to a stiff froth, add 12 tablespoonfuls of sugar. After the frosting is on, put the torte into the oven again and bake to a golden yellow.

No. 67. Kirschentorte.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Mehl,
¼ Pint Wasser, 1 Eiweiß,
1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

2 Quart entsteinte Kirschen,
1 Tasse Zucker.

Zum Guß:

¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
5 Eier,
Zucker nach Geschmack,
3 Eßlöffel Citronensaft.

Zubereitung: Mehl, Wasser, Eiweiß, Rum und Backpulver werden zu einem Teig gerührt und ausgerollt. Die Butter wird darauf in Stücke geschnitten, auf den Teig gethan, zusammen geschlagen ausgerollt, dieses drei- bis viermal wieder, ausrollen, die Tortenform damit belegen, einen hohen Rand machen. Die entsteinten Kirschen legt man darauf, läßt die Torte halb gar backen und streicht den Guß auf die Kirschen.

Die Zubereitung des Gusses ist: Die 5 Eigelb werden mit den gemahlenen Mandeln, Zucker und Citronensaft gut verrührt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und darunter gezogen. Die Torte wird nochmals in den Ofen gethan und zu schöner Farbe gebacken. Der Teig nach No. 93 ist viel schöner zur Kirschentorte.

No. 67. Cherry Torte.

½ lb. of fresh butter, ½ lb. of flour,
¼ pt. of water,
White of 1 egg, 1 tablespoonful of rum, ¼ teaspoonful baking powder.

For the Filling.

2 qts. of stoned cherries, 1 cup of sugar.

For the Frosting.

¼ lb. blanched, ground almonds, 5 eggs.
Sugar to taste, 3 tablespoonfuls of lemon juice.

Preparation: Flour, water, egg, rum, baking powder are stirred to a dough, and rolled out. The butter is cut on in pieces, the dough folded over and rolled out again, repeat this process 3 to 4 times and lastly place the dough into the tin and make a high rim. Now fill in the cherries and partly bake the cake. In the meantime prepare the frosting by mixing well 5 yolks of eggs, ground almonds, sugar, lemon juice and beaten whites of eggs. Bake the torte again to a nice color.

Remarks: This torte dough can also be made like Good Torte dough, in No. 93.

No. 68. Erdbeer- oder Himbeer-Blättertorte.

Zuthaten.

½ Pfd. ausgewaschene Butter,
½ Pfd. Mehl,
¼ Pint Wasser,
1 Eiweiß,
1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

2 Quart Erdbeeren,
1 Quart Schlagsahne,
1 Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Butter wird ausgewaschen, Mehl, Wasser, Ei, Rum und Backpulver werden zu einem Teig gerührt, ausgerollt, die Butter darauf geschnitten, zusammengeschlagen und ausgerollt. Dieses drei- bis viermal wiederholen, drei Tortenteig-Platten davon schneiden und zu schöner Farbe backen. Die Erdbeeren oder Himbeeren werden gelesen, mit der dickgeschlagenen Sahne und Zucker vermischt, der gebackene Blätterteig damit belegt, die Platten aufeinander gelegt und die Schlagsahne obenauf gethan.

No. 68. Strawberry or Raspberry Puff-Torte.

½ lb. of washed butter, ½ lb. of flour,
¼ pt. of water,
White of 1 egg, 1 tablespoonful of rum, ¼ teaspoonful baking powder.

For the Filling.

2 qts. of strawberries, 1 qt. whipped cream.
1 cup of sugar.

Preparation: Butter, flour, water, egg, rum, baking powder are stirred into a dough, rolled out and butter cut on, then folded up and rolled out again. This repeated 3 to 4 times, cut into 3 dough layers which are baked to a nice color. The strawberries or raspberries are picked over, washed, mixed with sugar and whipped cream and spread on the layers which are placed one on top of the other. Cover with whipped cream.

No. 69. Kaisertorte.

Zuthaten.

½ Pfd. geschälte, geröstete Haselnuß-Kerne,
10 Eier, ½ Pfd. Zucker,
1 Theelöffel Vanille,
2½ Unzen feines Mehl.

Zur Füllung:

1 Glas Aprikosen-Marmelade.

Zur Glasur:

Ananas-Glasur.

Zubereitung: Die Haselnuß-Kerne werden gemahlen und mit Eigelb und Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, dann fügt man Vanille und Mehl dazu. Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und zuletzt unter den Teig gemischt. Man bäckt zwei Lagen von dem Teig. Sind die Kuchen kalt, so bestreicht man eine Lage mit Aprikosen-Marmelade, legt die zweite Lage darauf und überzieht den Kuchen mit einer Ananas-Glasur.

No. 70. Mundtaschen.

Zuthaten.

½ Pfd. ausgewaschene Butter,
½ Pfd. Mehl, ¼ Pint Wasser,
1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver,
1 Eiweiß, Obst-Marmelade.

Zubereitung: Die Zubereitung des Teiges ist wie in No. 68 (siehe „Erdbeer-Blättertorte"). Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem runden Ausstecher sticht man kleine Platten aus, setzt in die Mitte kleine Obst-Marmeladen-Häufchen, wie Himbeeren, Apfelmuß, Kirschen und Pflaumen, schlägt die Hälfte der Teigplatte über und bäckt die kleinen Kuchen zu schöner Farbe.

No. 71. Blätterteigschnitte.

Zuthaten.

½ Pfd. ausgewaschene Butter,
½ Pfd. Zucker, ¼ Pint Wasser,
1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Rum,
¼ Theelöffel Backpulver,
Zucker zum Bestreuen,
Obst-Marmelade.

Zubereitung: Die Zubereitung des Teiges ist dieselbe wie No. 68 (siehe „Erdbeer-Blättertorte"). Der Teig wird ausgerollt und in drei Zoll lange und 1½ Zoll schmale Streifen geschnitten, in den Ofen gethan, halb gar backen lassen, dann schnell mit feinem Zucker bestreuen, dann fertig backen lassen, gleich vom Bleche abnehmen und erkalten lassen, dann mit Obst-Marmelade bestreichen und zwei-und-zwei zusammen legen.

No. 69. Kaiser Torte, Emperor Torte.

½ lb. blanched, roasted hazelnuts, 10 eggs,
½ lb. sugar, 1 teaspoonful vanilla, 2½ oz. fine flour.

For the Filling.

1 glass apricot marmalade.

Pineapple Frosting.

Preparation: The nuts are ground and stirred for ½ hour with yolks of eggs and sugar, then vanilla and flour are added and the beaten whites of eggs. Bake two layers, cool them, spread apricot marmalade on each, place one on the other and cover the cake with pineapple frosting.

No. 70. Mouth Pockets.

½ lb. of washed butter, ½ lb. of flour,
¼ pt. of water,
1 tablespoonful of rum, ¼ teaspoonful of baking powder,
White of 1 egg, fruit marmalade.

Preparation: The preparation of the dough is the same as given under No. 68. Roll out the dough very thin, cut out little tarts, put in the center of each some kind of marmalade, either raspberry, apple sauce, cherry or plum, and bake the tarts after folding one half of each over the fruit.

No. 71. Puff-Paste Strips.

½ lb. of washed butter, ½ lb. of sugar,
¼ pt. of water, white of 1 egg,
1 tablespoonful of rum, ¼ teaspoonful baking powder,
Sugar, fruit marmalade.

Preparation: The preparation of the dough is the same as given under No. 68. When the dough is rolled out thin, cut strips 3 inches long and 1½ inches wide, bake them half done, dust with sugar and finish baking. When done spread with marmalade of some fruit and place two and two together.

No. 72. Mandeltorte, gefüllt mit Schlagsahne.

Zuthaten.

6 Eier, 1 große Tasse Puderzucker,
½ Pfd. ungeschälte gemahlene Mandeln,
1½ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

1 Pint Schlagsahne,
½ Tasse Zucker,
1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Eigelb und der Puderzucker werden 15 Minuten gerührt, die gemahlenen Mandeln hinzugefügt, dann das Backpulver. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gezogen. Von diesem Teige werden drei Lagen gebacken. Sind die Lagen kalt und kurz vor dem Servieren, streicht man dicke Schlagsahne, welche man mit Zucker und Vanille mischt, auf die Lagen, legt sie aufeinander und überzieht die Torte noch mit Schlagsahne. Die Torte kann mit Frucht gefüllt werden.

No. 73. Jägertorte.

Zuthaten.

6 Eier, ½ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. feines Pudermehl,
Abgeriebene einer Citronenschale,
1½ Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

Obst-Marmelade oder Gelee.

Zur Glasur:

2 Eiweiß, ¼ Tasse Zucker,
2 Eßlöffel Citronensaft,
⅛ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Zwei ganze Eier und vier Eigelb werden mit dem Zucker eine Viertel-Stunde gerührt, abgeriebene Citronenschale und Mehl dazu gerührt, dann das Backpulver, die vier Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemischt. Eine Springform wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, die Masse hineingefüllt und die Torte bei mäßiger Hitze gebacken. Ist die Torte gebacken, so bestreicht man sie mit Marmelade und schlägt die zwei Eiweiß zu steifem Schnee, rührt die ¼ Tasse Zucker, Citronensaft und Mandeln dazu, bestreicht die Marmelade mit der Masse und stellt die Torte in nicht zu heißen Ofen, bis die Glasur schön gelb ist.

No. 74. Brandtorte.

Zuthaten.

7 hartgekochte Eier,
½ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
½ Pfd. Zucker,
Mehl genug, um steif zu machen.

No. 72. Almond Torte Filled with Cream.

6 eggs, 1 large cup of powdered sugar,
½ lb. of unblanched, ground almonds,
1½ teaspoonfuls baking powder.

For the Filling.

1 pt. of whipped cream, ½ cup of sugar,
1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: Yolks of eggs and powdered sugar are beaten for 15 minutes, the ground almonds added, then the baking powder and the beaten whites of eggs.

Bake 3 layers, cool them, then spread on whipped cream mixed with sugar and vanilla, place the layers one on top of the other and cover the whole cake with whipped cream. The cake may be filled with fruit marmalade.

No. 73. Hunter's Torte.

6 eggs, ½ lb. of sugar, ¼ lb. of fine flour,
1 grated lemon rind, 1½ teaspoonful of baking powder.

For the Filling.

Fruit marmalade or jelly.

For the Frosting.

2 whites of eggs, ¼ cup of sugar,
2 tablespoonfuls of lemon juice,
⅛ lb. blanched, ground almonds.

Preparation: 4 yolks of eggs, 2 whole eggs are stirred with sugar 15 minutes, add 1 grated lemon rind, flour, baking powder, the beaten whites of 4 eggs. Butter a spring mold, sprinkle with roll crumbs, put the batter in, and bake it in medium hot oven. When baked spread it with marmalade and this with the frosting. This is made by beating the whites of eggs to a stiff froth and mixing it with sugar, lemon juice and almonds. Then bake the cake again until the frosting is yellow.

No. 74. Fire Torte.

4 hard boiled eggs, ½ lb. blanched, ground almonds,
½ lb. sugar, flour enough to make stiff dough.

Zur Füllung:
Gelee oder Marmelade.

Zum Bestreuen:
¼ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
¼ Tasse Zucker.

Zubereitung: Das Gelbe von den hartgekochten Eiern wird mit dem Zucker fein verrührt, die Mandeln dazu gerührt, dann Mehl genug, um die Masse steif zu machen. Den Boden einer Tortenform belegt man mit dem Teige, behält jedoch etwas Teig für die Streifen zurück. Die Torte wird langsam gar gebacken, kalt werden lassen, Gelee oder Marmelade dick darauf streichen, die gemahlenen Mandeln mit Zucker vermischen und sie auf das Gelee streuen. Man belegt nun die Torte recht zierlich mit den Teigstreifen, dann nochmals backen, indem man viel unter den Tortenformboden legt, damit der Boden der Torte nicht dunkel wird.

For the Filling.
Jelly or marmalade.

For Sprinkling.
¼ lb. blanched, ground almonds, ¼ cup of sugar,

Preparation: Stir the yolks of the hard boiled eggs well with sugar, add the almonds, then the flour, enough to make a stiff dough. Butter a tin and cover the bottom of it with dough. Leave enough for strips. Then bake the torte slowly, cool it and spread it with jelly or marmalade. Mix the ground almonds with sugar and sprinkle on the jelly, then place the strips of dough over nicely and bake again. Place something under the tin that the bottom of the torte will not get dark.

No. 75. Weiße Mandeltorte.

Zuthaten.
½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 3 Eier,
½ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
½ Pfd. Mehl,
2½ Eßlöffel Backpulver.

Zur Glasur:
¼ Tasse Rum, Puderzucker.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann die gemahlenen Mandeln und das Mehl, zuletzt das Backpulver, die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse mischen. Eine Springform streicht man mit Butter aus, füllt die Masse hinein und backt sie zu schöner Farbe. Den Rum vermengt man mit so viel Puderzucker, bis die Masse streichrecht ist. Ist die Torte abgekühlt, so bestreicht man die Torte mit der Glasur.

No. 75. White Almond Torte.

½ lb. of butter, ½ lb. of sugar, 3 eggs,
½ lb. of blanched, ground almonds,
½ lb. of flour,
2½ tablespoonfuls of baking powder.

For the Frosting.
1 cup of rum, powdered sugar.

Preparation: Cream the butter, sugar and yolks of eggs, then add the ground almonds, the flour, the beaten whites of eggs and the baking powder. Butter a spring mold, fill in the batter and bake to a nice color. The rum is mixed with enough powdered sugar to make it thick and when the torte has cooled off, spread it with this sugar.

No. 76. Himmelstorte.

Zuthaten.
1 Tasse frische Butter,
1 Tasse Puderzucker,
1 Ei, 3 Eigelb,
1 Theelöffel Vanille,
2 knappe Tassen Mehl,
2 gehäufte Theelöffel Backpulver.

Zur ersten Füllung:
3 Eiweiß,
4 Eßlöffel Puderzucker,
¼ Pfd. geschälte gemahlene Mandeln,
6 bittere gemahlene Mandeln,
½ Theelöffel Zimmet.

No. 76. Heaven's Torte.

1 cup of fresh butter, 1 cup of powder sugar, 1 egg,
3 yolks of eggs, 1 teaspoonful of vanilla,
2 scant cups of flour, 2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

For the Filling. No. 1.
3 whites of eggs, 4 tablespoonfuls of powdered sugar,
¼ lb. blanched, ground almonds,
6 bitter blanched, ground almonds, ½ teaspoonful of cinnamon.

Zur zweiten Füllung:

1 Glas Himbeer-Gelee.

Zur dritten Füllung:

1 Tasse Sahne, 2 Eigelb,
Saft einer Citrone,
1 Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Ei und Eigelb dazu, dann das Mehl und Backpulver. Von diesem Teige werden drei Lagen gebacken. Die drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die vier Eßlöffel Puderzucker, ¼ Pfd. süße und die sechs bitteren Mandeln und die Vanille dazu gemischt; diese gemischte Eiweiß-Masse wird auf die gebackenen Lagen gestrichen und ein paar Minuten in den Ofen gethan, so daß es ein wenig gelb wird. Auf zwei von den bestrichenen Lagen wird nun der Gelee gethan. Die Tasse Sahne wird mit den zwei Eigelb, Citronensaft, Mehl, zwei Eßlöffel Zucker und einem Theelöffel Vanille zusammen gemischt und unter starkem Rühren die Masse zu einer Crême kochen lassen. Dann kalt werden lassen, dieses auf den Gelee streichen, dann aufeinander setzen, die eine Lage mit der Eiweißmasse obenauf.

No. 2.

1 glass raspberry jelly.

No. 3.

1 cup of cream, 2 yolks of eggs, juice from 1 lemon,
1 tablespoonful of flour, 2 tablespoonfuls of sugar, 1 teaspoon vanilla.

Preparation: Cream the butter, add the sugar, egg, yolks of eggs, flour and baking powder, mix well and bake in three layers.

Beat the 3 whites of eggs to a stiff froth, add 4 tablespoonfuls of powder sugar, ¼ lb. sweet and 6 bitter ground almonds and vanilla, and spread on the baked tortes. Put them back into the oven to bake light yellow. On two of the tortes put jelly. The cup of cream, 2 yolks of eggs, lemon juice, flour, 2 tablespoonfuls of sugar and 1 teaspoonful of sugar and 1 teaspoonful of vanilla are mixed well, boiled to a cream, stirring constantly. Let it get cold, spread it over the two tortes covered with jelly and place one on top of the other. Place the beaten torte covered with the beaten whites of eggs on top.

No. 77. Himmels-Futter.

Zuthaten.

2 Eier, 1 Tasse Zucker,
2 gehäufte Eßlöffel Mehl,
1 Theelöffel Backpulver,
½ Tasse gemahlene Walnuß,
½ Tasse gehackte Datteln.

Zur Füllung:

3 Orangen, 2 Bananas,
1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Eier werden gut geschlagen, der Zucker dazu gerührt und zehn Minuten gerührt. Dann wird Mehl und Backpulver dazu gerührt, zuletzt die gemahlene oder feingehackte Walnuß und Datteln dazu gemischt und der Kuchen zu schöner Farbe gebacken. Ist der Kuchen gebacken, so bricht man ihn in kleine Stücke, legt die Stücke aneinander, thut die Orangen und Bananas fein schneiden, legt sie auf den Kuchen und die dicke Schlagsahne, welche mit etwas Zucker und Vanille gemischt wird, obenauf. Gleich servieren.

No. 77. Heaven's Food.

2 eggs, 1 cup of sugar, 2 heaping tablespoonfuls of flour,
1 teaspoonful of baking powder, ½ cup of ground walnuts,
½ cup of chopped dates.

For the Filling.

3 oranges, 2 bananas, 1 pt. of whipped cream,

Preparation: The eggs are well beaten and stirred with sugar for 10 minutes, add flour and baking powder, the ground walnuts, chopped dates and bake the cake to a nice color. When it is done break it in desirable pieces, place orange and banana slices on and cover the whole with whipped cream mixed with sugar and vanilla. Serve at once.

No. 78. Schaumtorte.

Zuthaten.

6 Eiweiß, 2 Tassen Zucker,
1 Eßlöffel Essig,
1 Theelöffel Vanille,
¼ Theelöffel Cream of Tartar.

No. 78. Meringue Torte.

6 whites of eggs, 2 cups of sugar, 1 tablespoonfuls of vinegar,
1 teaspoonful of vanilla, ¼ teaspoonful of cream of tartar.

Zubereitung: Das Eiweiß muß sehr steif geschlagen werden, dann den Cream of Tartar dazu, den Zucker, Essig und Vanille dazu mischen. Die Masse wird nun eine Stunde geschlagen. Eine Springform wird mit Wasser bestrichen, die Masse hineingefüllt und die Torte eine Stunde bei langsamer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten der Torte wird sie mit Schlagsahne gefüllt.

Preparation: The whites of eggs must be beaten very stiff, the cream of tartar, sugar, vinegar and vanilla added and beaten or stirred 1 hour. Brush a spring mold with water, fill in the batter, bake 1 hour slowly. When cool, fill it with whipped cream.

No. 79. Schaumkuchen.

Zuthaten.

4 Eier, 1 Tasse Zucker,
3 Eßlöffel Wasser,
1 Theelöffel Backpulver,
1 Tasse gesiebtes Mehl, 1 Prise Salz,
1 Theelöffel Vanille oder Citrone.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Mehl und Wasser dazu rühren, auch das Salz und Vanille, zuletzt das Backpulver; hierauf mischt man die Eiweiß, welche zu steifem Schnee geschlagen werden, ebenfalls dazu. Eine Form wird mit etwas Butter ausgestrichen, der Teig hineingefüllt und langsam gebacken.

No. 79. Sponge Cake.

4 eggs, 1 cup of sugar, 3 tablespoonfuls of water,
1 teaspoonful of baking powder, 1 cup of sifted flour,
1 pinch of salt, 1 teaspoonful of vanilla or lemon.

Preparation: Cream the yolks of eggs and sugar, add the flour, water, salt and vanilla, then add baking powder and beaten whites of eggs. Butter a tin, fill in the batter and bake slowly.

No. 80. Walnußtorte.

Zuthaten.

7 Eier, 2 Tassen Puderzucker,
Saft einer Citrone,
¾ Pfd. Walnußkerne, ½ Tasse Datteln,
2½ Theelöffel Backpulver,
½ Tasse gesiebte Crackerkrumen.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Die Walnußkerne werden mit der Schale gemahlen und dazu gemischt, dann die feingehackten Datteln, Citronensaft und Crackerkrumen, zuletzt das Backpulver, die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und zu der Masse gemischt. Eine Springform wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingefüllt und zu schöner Farbe gebacken. Die Torte kann man mit Schokoladenglasur überziehen.

No. 80. Walnut Torte.

7 eggs, 2 cups of powdered sugar, Juice from 1 lemon,
¾ lb. of blanched walnuts, ½ cup of dates,
2½ teaspoonfuls of baking powder,
½ cup of sifted cracker crumbs.

Preparation: Rub yolks of eggs to a cream with sugar, add the ground walnuts, chopped dates, lemon juice, cracker crumbs, baking powder, beaten whites of eggs. Butter a spring mold, fill in the batter, bake it to a nice color, and cover with a chocolate frosting.

No. 81. Biscuit-Torte.

Zuthaten.

12 Eier, 1 Pfd. Zucker, 11 Unzen Mehl,
1¼ Theelöffel Backpulver,
1 Theelöffel Vanille oder Citronenschale.

Zubereitung: Eigelb mit dem Zucker werden schaumig gerührt, Vanille oder abgeriebene halbe Citronenschale dazu, dann das Mehl und Backpulver. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und dazu gemischt. Eine Springform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und langsam gebacken. Man kann ein Glas feinen Wein über die kalte gebackene Torte gießen.

No. 81. Biscuit Torte.

12 eggs, 1 lb. of sugar, 11 oz. of flour,
1¼ teaspoonfuls baking powder,
1 teaspoonful of vanilla or lemon rind.

Preparation: Cream the yolks of eggs and sugar, add vanilla or grated ½ lemon rind and the beaten whites of eggs. Butter a spring mold, fill in the batter and bake slowly. A glass of fine wine poured over the baked torte makes it very nice.

No. 82. Sandtorte.

Zuthaten.

1 Pfd. frische ausgewaschene Butter,
10 Eier, 1 Pfd. Zucker,
Saft und Schale einer Citrone,
2 Eßlöffel guten Brandy,
1 Pfd. Kornstärke oder halb Kornstarke und halb feines Mehl,
1 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Die Butter wird gewaschen, so daß sie nicht mehr salzig ist, dann wird sie zu Sahne gerührt. Zucker und die Eigelb abwechselnd langsam zugeben und tüchtig rühren; dann giebt man Citronensaft und abgeriebene Schale und Brandy dazu. Nach diesem rührt man eßlöffelweise das Mehl hinzu, worauf der Teig eine Stunde gerührt werden muß. Hat man das letzte Mehl hinzugefügt, muß der Teig eine Stunde gerührt sein, man rechnet die Zeit mit, wenn man mit der Butter zu rühren anfängt. Dann giebt man zu dem gerührten Teig das Backpulver, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee und mischt es leicht dazu. Eine Springform bestreicht man mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie 1½ Stunde bei langsamer Hitze backen.

No. 83. Gefüllte Biscuitrollen.

Zuthaten.

4 Eier, ¼ Pfd. Zucker,
1 Theelöffel abgeriebene Citronenschale
¼ Pfd. Mehl,
1 Eßlöffel Butter,
1 Tasse Obstmarmelade.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann das Abgeriebene der Citronenschale und Mehl dazu rühren. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und leicht unter den Teig gemischt. Eine weiße Backpfanne bestreicht man mit der angegebenen Butter, füllt den Teig ¼ Zoll dick hinein und läßt ihn bei gelinder Hitze schön hellbraun backen. Dann wird der Biscuit warm mit der Marmelade bestrichen, der Kuchen zusammengerollt und beliebige Ringe davon geschnitten, die man im Ofen noch ein wenig nachtrocknen läßt. Nach Belieben kann man die Biscuitrollen mit Glasur überstreichen.

No. 84. Dattelkuchen-Torte mit Schlagsahne.

Zuthaten.

6 Eier, ½ Pfd. Zucker,
½ Pfd. gehackte Walnüsse,
1 Pfd. gehackte Datteln,
½ Tasse Weißbrodkrumen,
2 Theelöffel Backpulver.

No. 82. Sand Torte.

1 lb. of fresh washed butter, 10 eggs,
1 lb. of sugar,
The juice and rind from 1 lemon,
2 tablespoonfuls of good brandy,
1 lb. corn starch or half corn starch and half flour,
1 teaspoonful of baking powder.

Preparation: The butter is washed to take the salt out, then creamed, add gradually the sugar and yolks of eggs, lemon juice, grated lemon rind and brandy. Then add the flour in spoonfuls. All in all the batter must have been stirred 1 hour. Now add in the baking powder and beaten whites of eggs. Butter a spring cake mold, fill in the batter and bake slowly 1½ hours.

No. 83. Filled Biscuit Rolls.

4 eggs, ¼ lb. of sugar, 1 teaspoonful grated lemon rind,
¼ lb. of flour, 1 tablespoonful of butter, 1 cup of fruit marmalade.

Preparation: The yolks of eggs and sugar are stirred ½ hour, then the grated lemon rind, flour and beaten whites of eggs mixed in. A tin is buttered with the 1 tablespoonful of butter, the batter spread in ¼ inch thick and baked in a medium hot oven to a light brown color. When still warm spread with the marmalade, roll it up and cut slices of it which may be baked or dried a little in the oven. If you wish cover them with frosting.

No. 84. Date Cake with Whipped Cream.

6 eggs, ½ lb. of sugar, ½ lb. of chopped walnuts,
1 lb. chopped dates, ½ cup of wheat bread crumbs,
2 teaspoonfuls of baking powder.

Zur Füllung:

1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die feingehackten oder gemahlenen Walnüsse und Datteln dazu gerührt; dann die Brodkrumen und das Backpulver, zuletzt das Eiweiß, welches zu steifem Schnee geschlagen wird, darunter mischen und läßt die Masse dann in zwei Lagen backen. Nach dem Erkalten streicht man die Schlagsahne, welche mit Zucker und einem halben Theelöffel Vanille vermischt wird, darauf und legt die Lagen aufeinander.

Besondere Bemerkung: Hat man den Kuchen mit der Schlagsahne bestrichen, so muß derselbe gleich serviert werden.

For the Filling.

1 pt. of whipped cream.

Preparation: The yolks of eggs are creamed with sugar, then add the chopped or ground walnuts and dates, bread crumbs, baking powder and beaten whites of eggs. Bake in 2 layers. Mix the whipped cream with sugar and ½ teaspoonful of vanilla, spread on the layers and place these on top of each other. Serve at once.

No. 85. Griestorte.

Zuthaten.

7 Eier, ¾ Tasse Zucker,
½ Tasse abgezogene gemahlene süße Mandeln,
15 abgezogene gemahlene bittere Mandeln,
Das Abgeriebene einer Citrone,
¼ Pfd. Gries, reichlich.

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker, Citronenschale und Mandeln eine Stunde gerührt und der Gries trocken darunter gemischt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen. Hierauf bestreicht man eine Springform mit Butter, füllt den Teig hinein und läßt ihn eine Stunde langsam zu hellbrauner Farbe backen.

No. 85. Farina Torte.

1 grated lemon peel,
7 eggs, ¾ cup of sugar, ½ cup blanched, ground sweet almonds,
15 bitter, blanched, ground almonds,
1 grated lemon peel,
¼ lb. of farina, good measure.

Preparation: The yolks of eggs, sugar, lemon peel, almonds are stirred 1 hour, the farina mixed in dry and lastly the beaten whites of eggs. Butter a spring mold, fill in the batter and bake slowly 1 hour.

No. 86. Brauner Gewürz-Kuchen, No. 3.

Zuthaten.

1 Tasse Butter,
2 Tassen braunen Zucker,
3 Eier, 1 Tasse Milch,
3 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Zimmet,
1 Theelöffel Nelken,
½ Theelöffel Muskatnuß,
1 Tasse gehackte Rosinen,
1 Tasse gehackte Hickorynüsse,
3 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Die Butter wird zu Schaum gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann die Milch, Nelken, Zimmet, Muskatnuß, Rosinen und Nüsse und rührt alles gut durcheinander. Das Mehl und Backpulver giebt man hierauf dazu, schlägt das Eiweiß zu Schnee und mischt es ebenfalls darunter. Eine Backform bestreicht man mit Butter, füllt den Teig hinein und läßt ihn 1¼ bis 1½ Stunde bei gelinder Hitze backen.

No. 86. Brown Spice Cake No. 3.

2 cups of brown sugar, 1 cup of butter, 3 eggs,
1 cup of milk, 3 cups of flour, 1 teaspoonful of cinnamon,
1 teaspoonful of cloves, ½ teaspoonful of nutmeg,
1 cup of chopped raisins, 1 cup of chopped hickory nuts,
3 teaspoonfuls of baking powder.

Preparation: Cream the butter with sugar and yolks of eggs, add the milk, cloves, cinnamon, nutmeg, raisins, nuts, flour, baking powder and whites of eggs. Butter a tin, fill in the batter and bake 1¼ to 1½ hours in medium hot oven.

No. 87. Gewürz-Kuchen, No. 4.

Zuthaten.

½ Tasse Butter, ½ Tasse Fett,
1½ Tasse dunkelbraunen Zucker,
2 Eier, ½ Tasse kalten Kaffee,
½ Tasse sauere Milch,
1 Theelöffel Soda,
¾ Theelöffel Zimmet,
½ Theelöffel Nelken,
3½—4 Tassen Mehl.

Zubereitung: Butter und Fett werden mit dem Eigelb und Zucker schaumig gerührt, Kaffee und die sauere Milch, in welcher man die Soda auflöst, dazu; dann den Zimmet, Nelken und Mehl, das Eiweiß zu Schnee schlagen und darunter rühren. Eine Form mit Butter ausstreichen, den Teig hineinfüllen und den Kuchen eine Stunde oder in drei Lagen backen.

No. 87. Spice Cake No. 4.

½ cup of butter, ½ cup of lard, 1½ cups of dark brown sugar,
2 eggs, ½ cup of cold coffee, ½ cup of sour milk,
1 teaspoonful of soda, ¾ teaspoonful of cinnamon, ½ teaspoonful cloves,
3½—4 cups of flour.

Preparation: The butter, lard, yolks of eggs and sugar are stirred to a cream, add the coffee, sour milk in which the soda has been dissolved, cinnamon, cloves, flour and beaten whites of eggs. Butter a tin, fill in the batter and bake 1 hour or bake in 3 layers.

No. 88. Schottische Torte.

Zuthaten.

¾ Pfd. Butter, 9 Eier, 1 Pfd. Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Citrone,
1 Pfd. Mehl,
½ Pfd. feingeschnittene Rosinen,
2 gehäufte Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker dazu, dann der Citronensaft und das Abgeriebene der Schale und das Mehl dazu rühren, zuletzt das Backpulver. Die Eiweiß, welche zu steifem Schnee geschlagen werden, hinzumischen. Eine Form mit Butter ausstreichen, den Teig hineinfüllen und hellbraun backen.

No. 88. Scotch Torte.

¾ lb. of butter, 9 eggs, 1 lb. of sugar, juice and rind from 1 lemon,
1 lb. of flour, ½ lb. of finely cut raisins,
2 heaping teaspoonfuls of baking powder.

Preparation: The butter is stirred to a cream, with yolks of eggs, sugar, lemon juice and rind, add the flour and lastly the baking powder and beaten whites of eggs. Butter a tin, fill in the batter and bake light brown.

No. 89. Schmalzkuchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Schweineschmalz,
6 Eier, ½ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. Kornstärke, ¼ Pfd. Mehl,
⅛ Pfd. geschälte, gemahlene, süße Mandeln,
20 Stück geschälte, gemahlene, bittere Mandeln,
1 gehäuften Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Die Eigelb werden nebst dem Zucker schaumig geschlagen. Das Schmalz wird schaumig gerührt, dann die gerührten Eigelb mit dem Zucker dazu gethan, das Mehl und Mandeln löffelweise hinzurühren und zuletzt das Backpulver und den steifen Schnee der Eiweiß. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Masse hineinfüllen und zu schöner Farbe backen.

No. 89. Lard Cake.

½ lb. pork lard, 6 eggs, ½ lb. of sugar,
¼ lb. of corn starch,
¼ lb. of flour, ⅛ lb. blanched, ground, sweet almonds,
20 blanched, ground, bitter almonds,
1 heaping teaspoonful baking powder.

Preparation: The yolks of eggs and sugar are stirred to a cream, cream the lard and mix with eggs and sugar. Now add flour and almonds in spoonfuls and lastly the baking powder and beaten whites of eggs. Butter a tin, fill in the batter and bake to a nice brown color.

No. 90. Küster-Kuchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. geschälte, gemahlene, süße Mandeln,
½ Pfd. sehr feines Mehl,
½ Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und gemahlene Mandeln dazu gethan, zuletzt das Mehl und Backpulver hineingemischt und den Teig dann ¾ Stunde rühren. Der Teig wird einen halben Zoll dick in kleine viereckige Formen oder auf ein gebuttertes Blech gestrichen. Man bäckt den Kuchen hellbraun, läßt ihn jedoch einige Minuten stehen, ehe man ihn aus der Form nimmt, da er leicht bricht. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker oder streicht eine Glasur darüber.

No. 90. Sexton's Cake.

½ lb. of butter, ¼ lb. of sugar, ¼ lb. blanched, ground, sweet almonds,
½ lb. of extra fine flour, ½ teaspoonful baking powder.

Preparation: The butter is stirred to a cream, add the sugar, ground almonds, flour and baking powder, stir 45 minutes. Spread the batter ½ inch thick in small squares or on a buttered tin, bake it light brown and leave it to cool a little before taking out of the tin, because it breaks easily. After it has cooled off completely, dust with sugar or spread frosting on.

No. 91. Schokoladen-Torte.

Zuthaten.

¼ Pfd. süße Schokolade,
1 Tasse Wasser,
¼ Pfd. gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. Butter, 3 Eier,
1¼ Tasse Zucker,
1½ Theelöffel Backpulver,
2 Tassen Mehl.

Zur Füllung:

1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Butter wird mit dem Zucker und Eigelb schaumig gerührt, die Schokolade in dem Wasser aufgelöst, dazu gerührt, dann die ungeschälten, gemahlenen Mandeln und Mehl und Backpulver. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und dazu gemischt. Eine Springform wird mit Butter gestrichen, die Masse hineingefüllt und langsam gebacken. Die Schlagsahne wird mit Zucker und Vanille gemischt und die Torte, ehe sie serviert wird, damit gefüllt oder bestrichen.

No. 91. Chocolate Torte.

¼ lb. sweet chocolate, 1 cup of water,
¼ lb. ground almonds,
¼ lb. of butter, 3 eggs, 1¼ cups of sugar,
1½ teaspoonfuls of baking powder,
2 cups of flour.

For Filling.

1 pt. of whipped cream.

Preparation: Stir the butter, sugar and yolks of eggs to a cream. Add the chocolate dissolved in water, unblanched, ground almonds, flour and baking powder and the beaten whites of eggs. Butter a spring mold, fill in the batter and bake slowly. Mix the whipped cream with sugar and vanilla and fill or cover the torte with it before serving.

No. 92. Englischer Braut-Kuchen. (Fruchtkuchen.)

Zuthaten.

1 Pfd. Butter, 1 Pfd. braunen Zucker,
10 Eier, 1 Pfd. Mehl,
1 Pint Brandy,
1 Eßlöffel gemahlenen Zimmet,
1 Eßlöffel gemahlene Rinde vom Muskatnußbaum,
½ Eßlöffel gemahlene Nelken,
4 gemahlene Muskatnüsse,
1 Tasse Molasses,
1 Theelöffel Backsoda,
10 Pfd. Rosinen, 4 Pfd. Korinthen,
2 Pfd. feingeschnittene Zitronat.

No. 92. English Bride's Cake (Fruit Cake).

1 lb. of butter, 1 lb. brown sugar, 10 eggs, 1 lb. of flour,
1 pt. of brandy, 1 tablespoonful ground cinnamon,
1 tablespoonful of ground bark from nutmeg tree,
½ tablespoonful of ground cloves, 4 ground nutmegs,
1 teaspoonful of baking soda, 1 cup of molasses,
10 lbs. of raisins, 4 lbs. of currants, 2 lbs. finely cut citron.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, dann die Hälfte von dem Pfd. Mehl. Nun fügt man den Brandy, in welchen man das angegebene Gewürz mischt, und den Molasses, worin man die Soda auflöst, hinzu. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und zu der Masse gemischt. Zuletzt mischt man die Rosinen, Korinthen, Zitronat und das übrige halbe Pfd. Mehl dazu. Dieser Kuchen wird 3—4 Stunden sehr langsam gebacken.

Besondere Bemerkung: Den Kuchen kann man 20 Jahre und noch länger aufheben und genießen. Man serviert Wein dazu.

Preparation: The butter is stirred to a cream with sugar, yolks of eggs. Then work in ½ lb. of flour, the brandy mixed with the spices and the molasses in which the soda is dissolved, the beaten whites of eggs, then raisins, currants, citron and the other ½ lb. of flour. The cake is baked 3 to 4 hours.

Remarks: This cake may be kept 20 years and longer and will still be palatable. Wine is served with it.

No. 93. Guter Torteteig.

Zuthaten.

¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker,
2 Eigelb,
1 Eßlöffel Brandy,
2 Tassen Mehl,
½ Tasse Crackerkrumen,
¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb und Brandy werden zusammen gemischt, Mehl dazu gearbeitet, dann ausgerollt und die Tortenform damit belegen; auf den Teig streut man die Crackerkrumen und darauf die Mandeln. Auf die Mandeln kommt erst die Frucht. Diese Zubereitung ist sehr gut.

No. 93. Good Torte Dough.

¼ lb. of butter, 2 yolks of eggs,
¼ lb. of blanched, ground almonds,
¼ lb. of sugar, 1 tablespoonful of brandy, 2 cups of flour,
½ cup of cracker crumbs.

Preparation: Cream the butter with sugar, egg, brandy, and add the flour. Roll out the dough and line a spring mold with it. Strew with ½ cup of cracker crumbs. ¼ lb. blanched, ground almonds. Spread any kind of fruit on the almonds. This preparation is very good for any kind of Fruit Torte.

No. 94. Schokoladen-Torte, No. 2.

Zuthaten.

6 Eier, 1 Tasse Zucker,
⅛ Pfd. gehackte bittere Schokolade,
20 Stück gehackte Mandeln,
½ Tasse Mehl,
1 gehäuften Theelöffel Backpulver.

Zur Füllung:

1 Pint Schlagsahne.

Zubereitung: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, die gehackte bittere Schokolade und gehackten Mandeln dazu gemischt, dann fügt man Eigelb und Zucker hinzu, nach diesem das Mehl und Backpulver. Von diesem Teige bäckt man zwei Lagen und kurz vor dem Servieren füllt man die Torte mit Schlagsahne.

No. 94. Chocolate Torte No. 2.

6 eggs, 1 cup sugar, ⅛ lb. chopped bitter chocolate,
20 chopped almonds, ½ cup of flour,
1 heaping tablespoonful of baking powder.

For Filling.

1 pt. of whipped cream.

Preparation: Beat the whites of eggs to a stiff froth, add the chopped bitter chocolate and almonds, then yolks of eggs and sugar, and lastly the flour and baking powder. Bake in two layers. A little before serving fill with whipped cream.

No. 95. Gefüllte Sandtorte.

Zuthaten.

Sandtorten-Teig nach No. 82.

Zur Füllung:

1 Glas feine Obstmarmelade.

Zum Guß:

Rumguß nach No. 22, 20. Abtheilung.

No. 95. Filled Sand Torte.

Quantities.

Sand torte batter like in No. 82.

For Filling.

1 glass of fine fruit marmalade.

For Frosting.

Rum frosting according to Chapter 20, No. 22.

Zubereitung: Der Sandtortenteig wird in drei Lagen gebacken, jede Lage gut eine halbe Stunde. Nach dem Erkalten streicht man die Obstmarmelade darauf, legt die Lagen aufeinander und überzieht die Torte mit Rumguß.

No. 96. Baumtorte.

Zuthaten.

7 Eier, 1 Tasse Zucker,
1 Tasse feinstes Mehl,
Schokoladen- oder saure Füllung.

Zubereitung: Schlage das Eigelb mit dem „Rotary"-Eischläger, füge eine halbe Tasse Zucker hinzu und schlage es nochmals gut. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, die andere Hälfte Zucker hinzugemischt und beide Theile zusammenfügen. Dann giebt man das Mehl hinzu, mißt es jedoch vor dem Sieben und bäckt 8 Lagen von diesem Teige. Nach dem Erkalten streicht man zwischen jede Lage eine Schokoladen- oder eine saure Sahnefüllung, wie bei der Himmelstorte.

Besondere Bemerkung: Man muß die Lagen langsam backen und die Formen gut bestreichen und mit Mehl bestreuen. Die Torte kann mit Guß überzogen werden.

No. 97. Zauntorte.

Zuthaten.

Zur ersten Lage:

4 Eiweiß,
3 Eigelb,
1 Prise Salz,
1/3 Theelöffel Cream of Tartar,
1 1/4 Tasse Zucker,
1 Tasse Mehl.

Zur zweiten Lage:

Von 1/4 Pfd. bitterer Schokolade nehme man 1/3 und löse es in einer 1/4 Tasse heißem Wasser auf,
1 Tasse Puderzucker,
1 1/2 Tasse Sahne, 1 Theelöffel Vanille,
1/2 Packet Knox-Gelatine, dieselbe in
1/4 Tasse Wasser auflösen,
1/2 Pint geschlagene Sahne.

Zur dritten Lage:

1 Tasse Puderzucker, 1 1/2 Tasse Sahne,
1 Theelöffel Vanille,
1/2 Packet Knox-Gelatine mit rosa Beilage, in
1/4 Tasse Wasser auflösen,
1/2 Pint geschlagene Sahne.

Zum Guß:

1 Pint geschlagene Sahne.

Zum Zaun:

1 1/2 Dutzend Lady Fingers oder Makronen.

Preparation: The sand torte batter must be baked in 3 layers, when cooled off, put the fruit marmalade on each layer separately. Then cover with rum frosting.

No. 96. Baum Torte.

7 eggs,
1 cup sugar,
1 cup finest flour.
Chocolate or sour filling.

Preparation: Beat yolks with rotary egg beater, add 1/2 cup sugar and beat well again, set aside. Beat whites to stiff froth, add other 1/2 cup sugar. Mix both and add 1 cup flour measured before sifting. Bake in 8 layers, watch oven very closely. Butter tins and strew with flour; make custard between layers.

No. 97. Fence Torte.

First Layer.

4 whites of eggs,
3 yolks of eggs,
1 pinch of salt,
1/3 teaspoonful cream of tartar,
1 1/4 cups of sugar,
1 cup flour.

Second Layer.

1/3 of 1/4 lb. bitter chocolate dissolved in 1/4 cup hot water,
1 cup of powder sugar,
1 1/2 cups of cream,
1 teaspoonful of vanilla,
1/2 package Knox gelatine dissolved in 1/4 cup of water,
1/2 pt. whipped cream.

Third Layer.

1 cup of powder sugar,
1 1/2 cups of cream,
1 teaspoonful of vanilla,
1/2 package Knox gelatine with pink coloring dissolved in 1/4 cup water,
1/2 pt. whipped cream.

For the Covering.

1 pt. whipped cream.

For the Fencing.

1 1/2 dozen ladyfingers or macaroons.

Zubereitung: Erste Lage — Das Eiweiß wird zu dünnem Schnee geschlagen, das Salz und Cream of Tartar dazu, dann die Masse ganz steif schlagen, den Zucker dazu mischen, dann das Eigelb, welches gut schaumig geschlagen worden ist, dazu geben. Hierauf mischt man das Mehl leicht unter die Masse und bäckt diesen Teig in einer gebutterten Springform. Den Kuchen löst man am Rande und stellt die Lady Fingers oder Makronen herum.

Zweite Lage — Aufgelöste bittere Schokolade, Zucker, Sahne und Vanille werden unter beständigem Rühren zwei Minuten gekocht, dazu rührt man die aufgelöste Gelatine, stellt die Masse in kaltes Wasser und rührt so lange, bis es anfängt dick zu werden; fügt dann das halbe Pint geschlagene Sahne dazu und streicht schnell die Masse auf die gebackene ausgelegte Lage.

Die dritte Lage ist genau so zuzubereiten wie die zweite, anstatt der Schokolade gebraucht man jedoch die rosa Beilage der Gelatine. Ist nun die geschlagene Sahne ebenfalls dazu gemischt, so streiche man die rosa Masse auf die Schokoladenlage. Vor dem Servieren streicht man das eine Pint geschlagene Sahne, welche man mit etwas Zucker und Vanille vermischt, obenauf.

Preparation: The first layer. Whip white of eggs to thin froth, add salt and cream of tartar, then whip to a stiff froth, mix in the sugar and then the yolks of eggs whipped to a cream. Mix flour lightly into the mass and bake this batter in buttered spring-form. Loosen edge of layer and arrange ladyfingers or macaroons around in circle. For the second layer. The dissolved bitter chocolate, sugar, cream and vanilla are boiled for 2 minutes, stirring constantly, stir in the dissolved gelatine, set mass in cold water and continue stirring until it begins to thicken, then add the ½ pint of whipped cream and fill entire mass into the baked layer. The third layer is made exactly like the second layer only using the pink coloring instead of the bitter chocolate; after the whipped cream is added, spread the mass over the chocolate layer.

Before serving spread the 1 pint of whipped cream, to which has been added a little sugar and vanilla, over the cake.

No. 98. Fruchttorten.

Aprikosen, Pfirsich, Pflaumen, Blaubeeren, Himbeeren oder Erdbeeren Torte.

Zubereitung: Die Zubereitung des Teiges ist nach No. 93, „Guter Torteneig." Auf denselben legt man die beliebige Frucht, frische oder eingemachte, mit genügend Zucker bestreuen und 25 Minuten backen. Nach Belieben wird die Torte vor dem Servieren mit Schlagsahne überzogen oder mit Mandelguß nach No. 23, Abtheilung 20, bestrichen und dann gebacken.

No. 98. Fruit Cake.

Apricot, Peach, Plum, Blueberry, Raspberry or Strawberry Cake.

Prepare the batter according to No. 93, Good Torte Dough. Cover with the desired fruit, either fresh or canned, sprinkle with sufficient sugar, bake for 25 minutes. Before serving the cake, cover with beaten cream or almond frosting, prepared according to No. 23, Chapter 20 and then bake.



20. Abtheilung:

Füllungen und Glasur der Kuchen.

No. 1. Vanille-Füllung.

Zuthaten.

½ Tasse süße Sahne, 3 Eier,
1½ Theelöffel Vanille,
4 Eßlöffel Zucker.

Die Zubereitung der Vanille-Füllung ist angegeben in der 19. Abtheilung (siehe No. 29, „Lagerkuchen mit Schokolade").

No. 2. Nuß-Füllung No. 1.

Zuthaten.

1 Theelöffel Butter,
½ Tasse Milch,
2 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Zucker,
½ Tasse gehackte Nüsse, 1 Ei.

Zubereitung: Die Zuthaten werden alle zusammengemischt, nur das Eiweiß bleibt zurück. Die zusammengerührte Masse wird unter Rühren eine Minute gekocht, dann erkalten lassen. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und dazu gemischt.

No. 3. Rosinen-Füllung.

Zuthaten.

1 Tasse Zucker,
¼ Tasse Wasser,
1 Tasse ausgesteinte gehackte Rosinen,
1 Eiweiß.

Zubereitung: Wasser und Zucker werden zusammengerührt, dann ein paar Minuten kochen lassen, vom Feuer genommen, die Rosinen und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gemischt. Diese Füllung warm auf die Kuchen streichen.

No. 4. Nuß-Füllung No. 2.

Zuthaten.

1 Tasse Zucker,
1 Tasse saure Sahne,
1 Tasse feingehackte Nüsse.

Zubereitung: Die Zuthaten werden alle zusammengemischt und mehrere Minuten gekocht, man muß aber rühren.

Twentieth Chapter:

Fillings and Frostings for Cakes.

No. 1. Vanilla Filling.

½ cup of sweet cream, 3 eggs,
1½ teaspoonfuls of vanilla,
4 tablespoonfuls of sugar.

The preparation of the vanilla filling is the same as given in Chapter 19, No. 29, Layer Cake with Chocolate.

No. 2. Nut Filling No. 1.

1 teaspoonful of butter, ½ cup of milk,
2 tablespoonfuls of flour, 1 cup of sugar,
½ cup of chopped nuts, 1 egg.

Preparation: The ingredients are all well mixed. The whites of eggs are left for the last. The mixture is cooked one minute while stirring, then cooled and the beaten whites of eggs mixed in.

No. 3. Raisin Filling.

1 cup of sugar, ¼ cup of water,
1 cup of seedless chopped raisins, raisins,
1 white of egg.

Preparation: Water and sugar are stirred well, then boiled for one minute and taken from the stove. The raisins and beaten white of egg are mixed in and the filling spread on the cake, while still warm.

No. 4. Nut Filling No. 2.

1 cup of sugar,
1 cup of sour cream,
1 cup of fine chopped nuts.

Preparation: The ingredients are mixed and cooked for several minutes, stirring continually.

No. 5. Mandel-Füllung.

Zuthaten.

2½ Eßlöffel Zucker,
1 Eßlöffel Wasser,
½ Theelöffel Vanille,
1 Tasse geschälte, gemahlene Mandeln,
Schlagsahne nach Belieben.

Zubereitung: Der Zucker wird mit Wasser und Vanille eine Minute gekocht, warm auf die Kuchen gestrichen und gleich die Mandeln darauf gestreut; dann die Schlagsahne, welche ein wenig versüßt wird, darauf thun.

No. 6. Citronen-Füllung.

Zuthaten.

½ Tasse Milch,
4 Eßlöffel Zucker, 2 Eier,
1 Theelöffel Citronenextrakt,
1 Theelöffel Mehl.

Zubereitung: Die Citronenfüllung ist angegeben in der 19. Abtheilung (siehe No. 33, „Schwammkuchen").

No. 7. Walnuß-Füllung.

Zuthaten.

½ Tasse gehackte Walnüsse,
½ Tasse ausgesteinte, gehackte Rosinen,
1 Tasse Zucker,
¼ Theelöffel Vanille,
¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Zuthaten werden gemischt und unter Rühren aufgekocht und noch ein wenig warm auf die Kuchen gestrichen.

No. 8. Schokoladen-Füllung.

Zuthaten.

¼ Pfd. süße Schokolade,
½ Tasse Zucker,
2 Eßlöffel Wasser,
1 Theelöffel Vanille,
3 Eiweiß.

Zubereitung: Die Schokolade wird in dem Wasser aufgelöst, Vanille und Zucker dazu gethan und dieses drei Minuten unter Rühren kochen lassen. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und dazu gemischt, so lange die Schokolade noch heiß ist.

No. 9. Kokosnuß-Füllung.

Zuthaten.

¼ Pfd Kokosnuß, 2 Eiweiß,
½ Tasse Zucker,
1 Theelöffel Vanille.

No. 5. Almond Filling.

2½ tablespoonfuls of sugar,
1 tablespoonful of water,
½ teaspoonful of vanilla,
1 cup of blanched, ground almonds,
Whipped cream, to taste

Preparation: The sugar, water and vanilla are boiled 1 minute and spread on the cake while warm. The almonds are strewn on immediately, then cover with the sweetened whipped cream.

No. 6. Lemon Filling.

½ cup of milk,
4 tablespoonfuls of sugar,
2 eggs, 1 teaspoonful of lemon extract,
1 teaspoonful of flour.

Preparation: This is given in Chapter 19, No. 33, Sponge Cake.

No. 7. Walnut Filling.

½ cup of chopped walnuts,
½ cup of chopped seedless or seeded raisins,
1 cup of sugar,
¼ teaspoonful of vanilla,
¼ cup of water.

Preparation: The ingredients are mixed and boiled, stirring continually, then spread on cake while still warm.

No. 8. Chocolate Filling.

¼ lb. of sweet chocolate,
½ cup of sugar,
2 tablespoonfuls of water,
1 teaspoonful of vanilla,
3 whites of eggs.

Preparation: The chocolate is dissolved in the water, vanilla and sugar added and boiled 3 minutes while stirring constantly. Mix in the beaten whites of eggs while the chocolate is still warm.

No. 9. Cocoanut Filling.

¼ lb. of cocoanut, 2 whites of eggs,
½ cup of sugar,
1 teaspoonful of vanilla.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, die Kokosnuß dazu gerührt, dann Zucker und Vanille.

Preparation: The whites of eggs are beaten to a stiff froth, the cocoanut mixed in, then sugar and vanilla.

No. 10. Bananen-Füllung.

Zuthaten.

4—5 Bananen, ¼ Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Bananen werden geschält und fein geschnitten, mit dem Zucker vermischt und zwischen die Lagerkuchen gethan.

No. 10. Banana Filling.

4—5 bananas, ¼ cup of sugar.

Preparation: The bananas are peeled and sliced, mixed with sugar and spread between the layers of the cake.

No. 11. Dattel-Füllung.

Zuthaten.

1 Tasse Datteln,
Saft und Schale einer Apfelsine,
2 Eßlöffel Wasser,
½ Tasse Zucker.

Zubereitung: Die Datteln werden fein geschnitten, Saft und das Abgeriebene der Apfelsine, Wasser und Zucker gut zusammengerührt, dann auf den Kuchen gestrichen.

No. 11. Date Filling.

1 cup of dates,
Juice and rind from 1 orange,
2 tablespoonfuls of water,
½ cup of sugar.

Preparation: The dates are chopped fine and mixed with juice and grated orange rind, water and sugar and spread on the cake.

No. 12. Schokoladenguß No. 1.

Zuthaten.

⅛ Pfd. süße Schokolade,
¼ Pfd. Zucker,
4 Eßlöffel Wasser,
1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Schokolade und Zucker werden im Wasser und der Vanille aufgelöst und gekocht bis es Faden zieht; rührt die Glasur noch eine Weile, streicht dieselbe schnell auf den Kuchen und stellt denselben noch eine Minute in den Ofen.

No. 12. Chocolate Frosting No. 1.

⅛ lb. of sweet chocolate,
¼ lb. of sugar,
4 tablespoonfuls of water,
1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: Chocolate and sugar are dissolved in the water and vanilla and cooked until it becomes gummy, now stir it a little while longer and spread on the cake quickly, then put the cake into the oven again for 1 minute.

No. 13. Schokoladenguß No. 2.

Zuthaten.

½ Tasse Butter,
⅛ Pfd. Schokolade,
1 Tasse kochendes Wasser,
2 Tassen Zucker,
½ Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Schokolade wird gerieben, dann mit den anderen Zuthaten vermischt und unter Rühren steif gekocht; dann rühren,. bis der Guß beinahe kalt ist und gleich auf den Kuchen streichen.

No. 13. Chocolate Frosting No. 2.

½ cup of butter,
⅛ lb. of chocolate,
1 cup of boiling water,
2 cups of sugar,
½ teaspoonful of vanilla.

Preparation: The chocolate is grated and mixed with the given ingredients, then boiled a few minutes and stirred constantly until quite cold. Now spread on the cake immediately.

No. 14. Schokoladenguß No. 3.

Zuthaten.

½ Pfd. Confectzucker,
2 gehäufte Eßlöffel Kacao,
1 Theelöffel Vanille,
3—5 Eßlöffel Wasser.

No. 14. Chocolate Frosting No. 3.

½ lb. of confectionery sugar,
2 heaping tablespoonfuls of cocoa,
1 teasponful of vanilla,
3—5 tablespoonfuls of water.

Zubereitung: Zucker, Kacao und Vanille werden gemischt, dann das kalte Wasser nach und nach dazu gerührt. Man darf nicht zu viel Wasser dazu nehmen, denn es muß eine dicke Streichmasse sein. Diesen Schokoladenguß streicht man gleich auf den Kuchen. Man kann noch eine halbe Tasse geschälte, gehackte Mandeln hinzu mischen.

No. 15. Vanille-Guß.

Zuthaten.

1 Pfd. Confectzucker,
So viel Sahne, um den Guß streichrecht zu machen,
1 Eßlöffel Vanille.

Zubereitung: Die Sahne rührt man halbe theelöffelweise zu dem Zucker und rührt auch gleich die Vanille mit dazu. Man darf jedoch nur so viel Sahne nehmen, daß der Guß streichrecht ist.

No. 16. Citronen-Guß.

Zuthaten.

1 Pfd. Confectzucker,
Saft einer Citrone,
Wenn nöthig noch ein wenig Sahne.

Zubereitung: Der Citronensaft wird zu dem Zucker gerührt, worauf man die Masse eine Weile gut schlägt. Sollte der Guß zu dick sein, so rührt man noch ein wenig Sahne dazu.

No. 17. Tutti Frutti-Guß No. 1.

Zuthaten.

1½ Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Kacao oder Schokolade,
1 Eßlöffel Butter,
¼ Tasse feingeschnittene Rosinen,
¼ Tasse Kokosnuß,
¼ Tasse gehackte Walnüsse,
½ Tasse Milch.

Zubereitung: Die Zuthaten werden alle zusammengemischt und so lange gekocht, bis die Masse streichrecht ist, dann warm auf den Kuchen streichen.

No. 18. Tutti Frutti-Guß No. 2.

Zuthaten.

3 Eßlöffel heiße Milch,
½ Tasse Confectzucker,
½ Pfd. gemahlene Peanuts,
1 Tasse ausgesteinte, feingeschnittene Rosinen,
¼ Tasse feingeschnittene Zitronat.

Zubereitung: Der Zucker wird mit der heißen Milch eine Weile gerührt, dann die anderen angegebenen Zuthaten dazu gerührt und gleich auf den Kuchen gestrichen.

Preparation: Sugar, cocoa, vanilla are mixed and the cold water gradually stirred in. Do not take too much water because the mixture must be thick. Spread this on the cake. If you wish add ½ cup of blanched and chopped almonds.

No. 15. Vanilla Frosting.

1 lb. of confectionery sugar,
Enough cream to make the frosting spreadable,
1 tablespoonful of vanilla.

Preparation: Vanilla is added to the sugar and the cream in ½ teaspoonfuls. Take only enough cream to make the mixture spreadable.

No. 16. Lemon Frosting.

1 lb. confectionery sugar,
Juice from 1 lemon,
Cream, if necessary.

Preparation: The lemon juice is mixed with the sugar and stirred a while. If the frosting is too thick add more cream.

No. 17. Tutti-Frutti Frosting No. 1.

1½ cups of sugar,
1 tablespoonful of cocoa or chocolate,
1 tablespoonful of butter,
¼ cup of finely cut raisins,
¼ cup of cocoanut,
¼ cup of chopped walnuts,
½ cup of milk.

Preparation: The ingredients are well mixed and cooked until the mass may be spread on the cake while still warm.

No. 18. Tutti-Frutti Frosting No. 2.

3 tablespoonfuls hot milk,
½ cup of confectionery sugar,
½ lb. of ground peanuts,
1 cup of finely cut seedless or seeded raisins,
¼ cup of chopped citron.

Preparation: The sugar and hot milk are stirred a while, then the other ingredients are added and the frosting spread on the cake immediately.

No. 19. Einfacher Guß.

Zuthaten.

½ Tasse Confectzucker, 1 Eiweiß,
1 Theelöffel Vanille oder Citrone.

Zubereitung: Das Eiweiß wird mit dem Zucker gut verrührt, dann die Vanille oder Citronenextract hinzugefügt. Das Eiweiß wird nicht zu Schnee geschlagen.

No. 19. Plain Frosting.

½ cup of confectionery sugar,
1 white of egg, 1 teaspoonful of vanilla or lemon.

Preparation: White of egg and sugar are well stirred and vanilla or lemon essence added; white of egg is not beaten to a froth.

No. 20. Caramel-Guß.

Zuthaten.

1 Tasse braunen Zucker,
¼ Tasse Milch, 1 Theelöffel Butter,
1 Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Zucker mit der Milch wird gekocht, bis die Masse Faden zieht, vom Feuer genommen und sofort Butter und Vanille dazu gerührt. Man muß den Guß beim Kochen und nach dem Kochen gut rühren und warm auf den Kuchen streichen.

No. 20. Caramel Frosting.

1 cup of brown sugar,
¼ cup of milk,
1 teaspoonful of butter,
1 teaspoonful of vanilla.

Preparation: Sugar and milk are boiled until the mixture becomes gummy, then add at once butter and vanilla and stir continually until you spread it on the cake while still warm.

No. 21. Glasur-Guß zu Honig-Kuchen.

Zuthaten.

¼ Pfd. Confectzucker,
3 Eßlöffel Rosenwasser,
1 Eiweiß.

Zubereitung: Alle Zuthaten werden sehr schaumig gerührt und die Kuchen gleich bestrichen.

No. 21. Glaze Frosting for Honey Cakes.

¼ lb. of confectionery sugar,
3 tablespoonfuls of rose water, 1 white of egg.

Preparation: All ingredients are stirred to a cream and spread on the cake.

No. 22. Rum-Guß.

Zuthaten.

¾ Tasse Confectzucker,
1½ Eßlöffel Rum, ¼ Pint Wasser.

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Wasser aufgelöst und muß so lange kochen, bis die Masse Faden zieht; läßt sie etwas abkühlen, rührt den Rum dazu und rührt so lange, bis der Guß anfängt weiß zu werden, dann muß man das Gebäck rasch bestreichen.

No. 22. Rum Frosting.

¾ cup of confectionery sugar,
1½ tablespoonfuls of rum,
¼ pt. of water.

Preparation: The sugar is dissolved in water and cooked until it gets gummy and threads. Then cool it a little, add the rum and stir until the frosting begins to get white, then spread on the cake.

No. 23. Mandel-Guß auf Obsttorten.

Zuthaten.

6 Eiweiß, 1¼ Tasse Zucker,
½ Pfd. (knapp) abgezogene, länglich geschnittene Mandeln.

Zubereitung: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker und Mandeln vermischt und über die Torten oder Kuchen gebreitet. Das Gebäck wird dann nochmals in einen nicht zu heißen Ofen gethan und läßt den Guß leicht backen, damit er hart wird.

No. 23. Almond Frosting for Fruit Torte No. 1.

6 whites of eggs, 1¼ cups of sugar,
Scant ½ lb. blanched almonds cut in long thin strips.

Preparation: The whites of eggs are beaten to a stiff froth, mixed with sugar and almonds and spread on the cake. This is then put into a medium oven and baked lightly to harden the frosting.

No. 24. Mandel-Guß No. 2.

Zuthaten.

5 Eier,
¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
¾ Tasse Zucker,
3 Eßlöffel Citronensaft.

Die Zubereitung ist angegeben in der 19. Abtheilung (siehe No. 67, „Kirschentorte").

No. 24. Almond Frosting No. 2.

5 eggs, ¼ lb. blanched, ground almonds,
¾ cup of sugar,
3 tablespoonfuls of lemon juice

The preparation is the same as given in Chapter 19, No. 67, Cherry Tart.

No. 25. Frucht-Guß.

Zuthaten.

⅓ Pfd. Puderzucker,
1 Eiweiß,
2 Eßlöffel Fruchtmarmelade.

Zubereitung: Die Zuthaten werden gemischt und 25 Minuten dick und schaumig gerührt und der Kuchen sofort damit bestrichen.

No. 25. Fruit Frosting.

⅓ lb. of powdered sugar,
1 white of egg.
2 tablespoonfuls of fruit marmalade.

Preparation: The ingredients are mixed well, stirred 25 minutes until thick and creamy, then spread on the cake immediately.

No. 26. Sahnen-Guß für Obstkuchen.

Zuthaten.

½ Tasse süße oder saure Sahne,
¼ Tasse Zucker, 2 Eier.

Zubereitung: Sahne, Zucker und Eigelb werden zusammengerührt, Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht dazu gerührt, dann auf den Obstkuchen gethan und zehn Minuten gebacken. Der Guß muß schön gelb ausschauen, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt.

No. 26. Cream Frosting for Fruit Cake.

½ cup of sweet or sour cream,
¼ cup of sugar, 2 eggs.

Preparation: Cream, sugar and yolks of eggs are well mixed and the beaten whites of eggs added. This frosting is spread on the cake and baked 10 minutes until the frosting is a nice yellow color.

No. 27. Einfacher Mandelguß.

Zuthaten.

½ Pfd. Confectzucker,
¼ Tasse Sahne oder Milch,
1 Tasse geschälte, gemahlene oder gehackte Mandeln.

Zubereitung: Die Sahne wird zu dem Zucker gerührt, dann die Mandeln hinzugefügt. Die Masse muß ziemlich dick sein, gleich auf den Kuchen gestrichen werden und dann trocknen lassen.

No. 27. Plain Almond Frosting.

½ lb. of confectionery sugar,
¼ cup of cream or milk,
1 cup of blanched, ground or chopped almonds.

Preparation: The cream and the almonds are stirred into the sugar. The frosting must be quite thick, then spread on the cake immediately.



21. Abtheilung:

Gebäck.

Alle Angaben der Zubereitung des Weihnachts-Gebäcks.

No. 1. Butter-Gebäck.

Zuthaten.

1 Pfd. Butter,
1½ Pfd, Mehl,
2 Eigelb,
1 Eßlöffel Arrack oder Brandy,
½ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
¼ Tasse sehr feingeschnittene Zitronat.

Zubereitung: Die Butter wird gewaschen, damit sie nicht mehr salzig schmeckt. Butter, Mehl und Zucker werden zusammengerührt, dann rührt man Eigelb, Arrack und Mandeln dazu, rollt den Teig ¼ Zoll dick aus, sticht ihn mit Formen aus und bäckt die kleinen Kuchen zu hellgelber Farbe gar.

Besondere Bemerkung: Man kann die kleinen Kuchen, ehe sie gebacken werden, mit Eiweiß bestreichen und mit Zucker, Zimmet und gemahlenen Mandeln bestreuen, dann backen.

No. 2. Haselnuß-Gebäck.

Zuthaten.

¾ Pfd. Zucker,
4 Eier,
½ Pfd. gemahlene Haselnüsse,
1 Pfd. Mehl,
1½ Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Zuthaten werden zu einem glatten Teig gearbeitet, dann dünn ausgerollt, mit Formen ausgestochen und zu schöner hellgelber Farbe gebacken. Nachdem sie gebacken sind, streicht man einen Vanilleguß darüber.

No. 3. Schaum-Plätzchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Zucker, vermischt mit Vanille,
4 Eiweiß.

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Eiweiß recht schaumig gerührt. Das Backblech wird mit Wachs bestrichen, kleine runde Kuchen darauf laufen lassen und bei sehr schwachem Feuer gebacken.

Twenty-first Chapter:

COOKIES.

Directions for preparing Christmas Cookies.

No. 1. Butter Cookies.

1 lb. of butter, 1½ lbs. of flour,
2 yolks of eggs,
1 tablespoonful of arrack or brandy,
½ lb. of sugar,
¼ lb. of blanched, ground almonds,
¼ cup of chopped citron.

Preparation: The butter is washed to take the salt out. Then butter, flour, sugar are mixed, yolks of eggs, arrack and almonds added and the dough rolled out to ¼ inch thick. Cut out with cooky cutters and bake to a light yellow color.

Remarks: These cookies may be brushed with whites of eggs and dusted with sugar, cinnamon and almonds before they are baked.

No. 2. Hazelnut Cookies.

¾ lb. of sugar, 4 eggs,
½ lb. of ground hazelnuts,
1 lb. of flour,
1½ teaspoonfuls of vanilla.

Preparation: The ingredients are mixed into a smooth batter, rolled out thin, cut out in various designs and baked a nice yellow color. When done spread with vanilla frosting.

No. 3. Kisses.

½ lb. of sugar mixed with vanilla,
4 whites of eggs.

Preparation: The sugar and whites of eggs are whipped to a stiff froth. The tin is spread with wax, little heaps of froth are put on and baked with very moderate heat.

No. 4. Sand-Törtchen.

Zuthaten.

1 Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker,
3 Eier, 1 Eßlöffel Wasser,
½ Theelöffel Backpulver,
Mehl genug, damit der Teig steif wird,
Zucker und Zimmet zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb werden gerührt, der Eßlöffel Wasser dazu. Eiweiß zu Schnee geschlagen, dazu gerührt und dann das Backpulver. Die Teigmasse arbeitet man mit Mehl dick, damit man ihn ausrollen kann, dann schneidet man ihn in Vierecke und bestreut diese mit Zucker und Zimmet und bäckt ihn.

No. 4. Sand Cookies.

1 cup of butter, 1½ cups of sugar,
3 eggs, 1 tablespoonful of water,
½ teaspoonful of baking powder,
Flour enough to make a stiff dough,
Sugar and cinnamon.

Preparation: Butter, sugar, yolks of eggs and 1 tablespoonful of water are stirred well, then the beaten whites of eggs and baking powder are added and flour mixed in to make the dough enough to roll out. Cut it into squares, dust with sugar and cinnamon and bake.

No. 5. Mandelberge.

Zuthaten.

½ Pfd. Zucker, 3 Eiweiß,
½ Pfd. ungeschälte, länglich geschnittene Mandeln,
1 Messerspitze Zimmet,
1 Messerspitze Kornstärke.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker dazu, dann eine halbe Stunde gerührt; die fein länglich geschnittenen Mandeln hinzufügen, dann Zimmet und Kornstärke dazu. Die Backpfannen spült man mit kaltem Wasser ab, jedoch nicht abtrocknen und setzt kleine Berge darauf, welche man 20 Minuten lang bei mäßigem Feuer bäckt.

No. 5. Almond Heaps.

½ lb. of sugar, 3 whites of eggs,
½ lb. unblanched almonds, cut into long strips,
¼ teaspoonful of cinnamon,
¼ teaspoonful of corn starch.

Preparation: Stir the beaten whites of eggs with sugar ½ hour, add almonds, cinnamon and corn starch. Rinse the cake tins with water, put little heaps of the batter on and bake in a medium oven.

No. 6. Mandel-Macaronen.

Zuthaten.

½ Pfd. Zucker, 3 Eiweiß,
½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
1 Theelöffel Kornstärke.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker dazu und eine halbe Stunde gerührt, dann die geschälten, gemahlenen Mandeln dazu gerührt und die Kornstärke. Die Backpfannen werden mit kaltem Wasser abgespült, kleine Berge darauf gesetzt und bei mäßigem Feuer goldgelb gebacken.

No. 6. Almond Macaroons.

½ lb. of sugar, 3 whites of eggs,
½ lb. blanched, ground almonds,
1 teaspoonful of corn starch.

Preparation: The beaten whites of eggs and sugar are stirred ½ hour, then the almonds and corn starch are added. The cake tins are rinsed with cold water, put little heaps of the mixture on and bake in a medium oven to a golden yellow.

No. 7. Schokoladen-Macaronen mit Mandeln.

Zuthaten.

½ Pfd. ungeschälte, länglich geschnittene Mandeln,
¾ Tasse Zucker,
¼ Pfd. geriebene süße Schokolade,
3 Eiweiß,
2 Eßlöffel Wasser.

No. 7. Chocolate Macaroons with Almonds.

½ lb. unblanched almonds, cut in long strips,
¾ cup of sugar,
¼ lb. of grated sweet chocolate,
3 whites of eggs,
2 tablespoonfuls of water.

Zubereitung: Die Mandeln werden trocken abgerieben und in längliche Stückchen geschnitten. Zucker und Mandeln mit dem Wasser werden auf dem Feuer warm gerührt, so daß sich der Zucker um die Mandeln legt. Wenn die Masse abgekühlt ist, vermischt man sie mit der geriebenen Schokolade und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Die Backpfannen bestreicht man mit einer Speckschwarte und setzt kleine Häufchen darauf und bäckt sie bei mäßigem Feuer.

Preparation: The almonds are blanched and cut into long strips, then they are stirred in the sugar and water over the fire until they become sugared. When this mass has cooled, stir in the chocolate and beaten whites of eggs. Brush the tins with a bacon rind, put little heaps of the batter on and bake in a medium oven.

No. 8. Schokoladen-Macaronen mit Kokosnuß.

Zuthaten.

1 Pfd. Zucker, 4 Eier,
¼ Pfd. süße geriebene Schokolade,
¼ Pfd. Kokosnuß,
1 Theelöffel Zimmet,
1 Pfd. Mehl, 2 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Zucker und Eier werden gut gerührt, dann Schokolade, Kokosnuß und Zimmet dazu gerührt, zuletzt das Mehl und Backpulver dazu arbeiten. Backpfannen werden mit Speckschwarte bestrichen, kleine Häufchen darauf gesetzt und langsam gebacken.

No. 8. Chocolate Macaroons with Cocoanut.

1 lb. of sugar, 4 eggs,
¼ lb. of sweet grated chocolate,
¼ lb. of cocoanut,
1 teaspoonful of cinnamon,
1 lb. of flour, 2 teaspoonfuls of baking powder.

Preparation: Sugar and eggs are stirred well, then chocolate, cocoanut, cinnamon, lastly flour and baking powder added. Brush the tins with a bacon rind. Put little heaps of the batter on and bake slowly.

No. 9. Walnuß-Macaronen.

Zuthaten.

½ Pfd. gemahlene Walnüsse,
½ Pfd. Zucker, 3 Eiweiß,
½ Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker dazu gemischt und eine halbe Stunde gerührt, dann fügt man die Walnüsse und Vanille dazu. Die Backpfannen werden mit kaltem Wasser bestrichen, kleine Häufchen darauf gesetzt und bei mäßigem Feuer gebacken.

No. 9. Walnut Macaroons.

½ lb. of ground walnuts,
½ lb. of sugar,
3 whites of eggs,
½ teaspoonful of vanilla.

Preparation: The whites of eggs are beaten to a stiff froth, sugar is mixed in and stirred ½ hour, then walnuts and vanilla are added. Rinse the tins with cold water, place little heaps of the mixture on and bake in a medium oven.

No. 10. Plätzchen.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker,
3 Eier, 1 Pfd. Mehl,
1 Theelöffel Backpulver.

Zum Bestreuen:

Zucker, Mandeln und Zimmet.

Zubereitung: Die Butter wird zu Schaum gerührt, Zucker und die ganzen Eier dazu, dann das Mehl und Backpulver, welches man mit dem Mehl vermischt. Diesen Teig rollt man messerrückendick aus, sticht ihn mit Formen aus, bestreut dieselben mit Zucker, abgezogenen, geschnittenen oder gemahlenen Mandeln und Zimmet und bäckt die kleinen Kuchen bei gelindem Feuer hellgelb. Die Butter muß gewaschen werden, damit sie nicht salzig ist.

No. 10. Flawns.

½ lb. of butter, 3 eggs,
½ lb. of sugar, 1 lb. of flour,
1 teaspoonful of baking powder.

For Sprinkling.

Sugar, almonds and cinnamon.

Preparation: The butter is stirred to a cream with sugar and the eggs, then work in flour and baking powder. Roll out the dough to the thickness of a knife, cut out designs, sprinkle with sugar, blanched and cut or ground almonds and cinnamon and bake in medium hot oven.

The butter must be washed to take out the salt.

No. 11. Mandelpüffchen.

Zuthaten.

3 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker,
Abgeriebene Schale einer Citrone,
½ Pfd. abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln,
2 Theelöffel Kornstärke.

Zubereitung: Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, Zucker dazu und eine halbe Stunde gerührt, dann das Abgeriebene der Citrone und die feingeschnittenen Mandeln und Kornstärke dazu rühren. Die Backpfannen werden mit kaltem Wasser abgespült, jedoch nicht abgetrocknet, kleine Häufchen darauf gesetzt und bei gelindem Feuer gebacken.

No. 12. Mandelschnitte No. 1.

Zuthaten.

6 Eier, 1 Pfd. Zucker,
¾ geschälte, gemahlene Mandeln,
Abgeriebene einer Citrone.

Zubereitung: Eier, Zucker, Mandeln und Citronen werden zusammengemischt, dann so lange gerührt, bis sich der Teig vom Löffel löst, mit dem man rührt. Ein Backbrett wird mit Mehl bestreut, der Teig einen halben Zoll dick aufgerollt, dann in drei Zoll lange und zwei Zoll breite Streifen geschnitten; dieselben legt man auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie über Nacht stehen; Morgens werden dieselben gewendet, worauf man sie nochmals 6 Stunden stehen läßt und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze goldgelb.

No. 13. Vanille-Stangen.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker,
5 Eier, 1½ Eßlöffel Vanille,
½ Theelöffel Backpulver, ½ Pfd. Mehl.

Zubereitung: Die Butter wird gewaschen, damit sie nicht mehr salzig ist, dann zu Sahne gerührt, dann Zucker, Eier und Vanille dazu rühren, Backpulver mit dem Mehl vermischen und hinzufügen. Den Teig rollt man auf einem mit Mehl bestreuten Brett ¼ Zoll dick aus, schneidet ihn in längliche Streifen und bäckt ihn in gebutterten Backpfannen dunkelgelb.

No. 14. Anis-Gebäck.

Zuthaten.

1 Pfd. Zucker, 4 große Eier,
Nußgroßes Stück Butter,
2 große Messerspitzen Ammonium,
1½ Pfd. Mehl,
Anis so viel man will.

No. 11. Almond Puffs.

3 whites of eggs, ½ lb. of sugar,
1 grated lemon rind,
½ lb. blanched almonds, cut in long strips,
2 teaspoonfuls of corn starch.

Preparation: The whites of eggs are beaten to a froth and stirred ½ hour with the sugar, grated lemon rind, almonds and corn starch. Rinse the tins with cold water, put on small heaps of the mixture and bake in medium oven.

No. 12. Almond Straws No. 1.

6 eggs, 1 lb. of sugar,
¾ lb. blanched, grated almonds,
1 grated lemon rind.

Preparation: Eggs, sugar, almonds, lemon rind are well mixed and stirred until the dough rolls from the spoon with which you stir it. The bread board is floured, the dough rolled out to ½ inch thickness and cut into strips 3 inches long and 2 inches wide. Leave them on the board over night and 6 hours the next day after turning them, then bake them with medium heat to a golden yellow.

No. 13. Vanilla Straws.

½ lb. of butter, ½ lb. of sugar,
5 eggs, 1½ tablespoonfuls of vanilla,
½ teaspoonful of baking powder,
½ lb. of flour.

Preparation: The butter is washed to take the salt out, creamed and mixed with sugar, eggs and vanilla. Add the baking powder mixed with the flour. Roll out the dough on a well floured board to ¼ inch thickness, cut out oblong strips and bake them in buttered tins to a dark yellow color.

No. 14. Anise Cookies.

1 lb. of sugar, 4 large eggs,
Butter, the size of a nut,
1 heaping teaspoonful of ammonium,
1½ lbs. of flour,
Anise to taste.

Zubereitung: Zucker, Eier, Butter, Anis und das Ammonium werden in ein wenig Milch aufgelöst, alles zusammengemischt und eine Viertelstunde gerührt; dann rührt man das Mehl nach und nach hinzu, rollt es auf einem mit Mehl bestreuten Brett aus, sticht mit Formen aus und bäckt es nach 24 Stunden zu hellgelber Farbe.

Preparation: Sugar, eggs, butter, anise and ammonium dissolved in a little milk are well mixed and stirred ¼ hour, then gradually add the flour. Roll out the dough on a floured board, cut out designs, leave them on the board for 24 hours and bake to a yellow color.

No. 15. Vanille-Plätzchen.

Zuthaten.

4 Eier, ½ Pfd. Zucker,
1 Eßlöffel Vanille, ½ Pfd. Mehl.

Zubereitung: Eier und Zucker werden eine halbe Stunde lang auf warmem Ofen gerührt, dann fügt man die Vanille und das Mehl hinzu; mit einem Kaffeelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein Blech, läßt sie 4—5 Stunden stehen und bäckt die Plätzchen zu schöner Farbe.

No. 15. Vanilla Flawns.

4 eggs, ½ lb. of sugar,
1 tablespoonful of vanilla,
½ lb. of flour.

Preparation: The eggs and sugar are stirred on the stove for ½ hour, then vanilla and flour are added. With a coffee spoon put little heaps of the batter on a tin, let them stand 4 to 5 hours and bake to a nice color.

No. 16. Oat Meal-Gebäck No. 1.

Zuthaten.

2 Tassen Zucker,
½ Tasse Schmalz,
½ Tasse heißes Wasser,
2½ Tasse ungekochtes Oat Meal,
1 Theelöffel Soda, in Wasser auflösen,
Gewürz nach Geschmack.

Zubereitung: Schmalz wird mit dem Zucker gerührt, Oat Meal dazu, dann das heiße Wasser und die aufgelöste Soda; zuletzt rührt man eine Prise Salz, etwas Muskatnuß, Zimmet und Nelken dazu. Auf eine mit Butter bestrichene Backpfanne setzt man kleine Häufchen und bäckt dieselben hellbraun.

No. 16. Oatmeal Cookies No. 1.

2 cups of sugar,
½ cup of lard,
½ cup of hot water,
2½ cups of dry oatmeal,
1 teaspoonful of soda dissolved in water,
Spices to taste.

Preparation: The lard and sugar are well stirred, oatmeal, hot water and the dissolved soda mixed in, 1 pinch of salt, some nutmeg, cloves and cinnamon. Put little heaps on a buttered tin and bake to a light brown color.

No. 17. Oat Meal-Gebäck No. 2.

Zuthaten.

¾ Pfd. Butter,
1 Tasse braunen Zucker, 2 Eier,
½ Theelöffel Salz,
1 Theelöffel Zimmet,
½ Theelöffel Nelken,
¼ Theelöffel Muskatnuß,
2 Tassen ungekochtes, gerolltes Oat Meal,
½ Theelöffel Saleratus in einem Eßlöffel Milch aufgelöst,
2 Tassen Mehl.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier dazu, dann Salz, Zimmet, Nelken, Muskatnuß und das feingerollte Oat Meal gut rühren, dann fügt man den Saleratus und zuletzt das Mehl hinzu. Der Teig wird ausgerollt, mit Formen ausgestochen und zu schöner hellbrauner Farbe gebacken.

No. 17. Oatmeal Cookies No. 2.

¾ lb. of butter,
1 cup of brown sugar, 2 eggs,
½ teaspoonful of salt,
1 teaspoonful of cinnamon,
½ teaspoonful of cloves,
¼ teaspoonful of nutmeg,
2 cups of dry rolled oatmeal,
½ teaspoonful of saleratus, dissolved in 1 tablespoonful of milk,
2 cups of flour.

Preparation: The butter is rubbed to a cream, mix well with sugar, eggs, salt, cinnamon, cloves, nutmeg, oatmeal, then add the dissolved saleratus and flour. Roll out the dough, cut out cookies with a cutter and bake to a light brown color.

No. 18. Braune kleine Kuchen No. 1.

Zuthaten.

½ Pint Molaſſes, 1 Pint Syrup,
½ Pfd. Ahornzucker,
½ Pfd. Butter, ⅛ Pfd. Fett,
¼ Pfd. gehackte Mandeln,
¼ Taſſe geſchnittene Zitronat,
1 Theelöffel Nelken,
1 Theelöffel Zimmet,
Abgeriebene 1½ Citronenſchale,
2 Theelöffel Potaſche,
½ Theelöffel Hirſchhornſalz,
2½ Pfd. Mehl.

Zubereitung: Butter und Fett werden weich gerührt, Zucker, Molaſſes, Syrup, gehackte Mandeln, feingeſchnittene Zitronat, Nelken, Zimmet, das Abgeriebene der Citrone, Potaſche und Hirſchhornſalz wird alles zuſammen gethan und gut gerührt, zuletzt fügt man das Mehl hinzu. Der Teig wird ausgerollt, mit Formen ausgeſtochen und zu hellbrauner Farbe gebacken.

No. 19. Kleine Butter-Kuchen.

Zuthaten.

¾ Taſſe Butter, 2 Taſſen Zucker,
4 Eier, 5 Eßlöffel ſauere Sahne,
1 Theelöffel Saleratus,
4—5 Taſſen Mehl,
½ Theelöffel Muskatnuß.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier müſſen ſehr ſchaumig geſchlagen werden, dann fügt man die Sahne, Saleratus und Muskatnuß hinzu, zuletzt das Mehl nach und nach dazu rühren. Den Teig rollt man aus, ſticht ihn mit Formen aus und bäckt ihn goldgelb.

No. 20. Kleine braune Kuchen No. 2.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter,
2 Pfd. Syrup,
¼ Pfd. ſüße gehackte Mandeln,
⅛ Pfd. bittere gemahlene Mandeln,
½ Unze Potaſche in ¼ Taſſe Roſenwaſſer auflöſen,
½ Theelöffel Nelken,
1½ Theelöffel Zimmet,
1 Theelöffel Kardamum,
Abgeriebene Schale einer Citrone,
⅛ Pfd. feingeſchnittene Zitronat,
2 Pfd. Mehl, 1½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Butter wird weich gerührt, Syrup, ſüße und bittere Mandeln, aufgelöſte Potaſche, Nelken, Zimmet, Kardamum, Citronenſchale und Zitronat wird zuſammengerührt, dann fügt man das Mehl hinzu, zuletzt arbeitet man den Zucker zu dem fertigen Teig, rollt ihn aus, mit Formen ausſtechen und bäckt ſie bei mäßiger Hitze.

No. 18. Brown Cookies No. 1.

½ pt. of molasses,
1 pt. of syrup,
½ lb. of maple sugar,
½ lb. of butter,
⅛ lb. of lard,
¼ lb. of chopped almonds,
¼ cup of cut citron,
1 teaspoonful of cloves,
1 teaspoonful of cinnamon,
1½ grated lemon rind,
2 teaspoonfuls of potash,
½ teaspoon of hartshorn salt,
2½ lbs. of flour.

Preparation: Rub the butter and lard to a cream with sugar, add molasses, syrup, chopped almonds and citron, cloves, cinnamon, grated lemon rind, potash, hartshorn salt and flour. Roll the dough, cut out cookies and bake to a light brown color.

No. 19. Butter Cookies.

¾ cup of butter,
2 cups of sugar, 4 eggs,
5 tablespoonfuls of sour cream,
1 teaspoonful of saleratus,
4—5 cups of flour,
½ teaspoonful of nutmeg.

Preparation: The butter, sugar and eggs must be stirred to a cream, then add cream, saleratus, nutmeg, and lastly the flour. Roll out the dough, cut out cookies and bake to a golden yellow color.

No. 20. Brown Cookies No. 2.

½ lb. of butter,
2 lbs. of syrup,
¼ lb. of sweet, chopped almonds,
⅛ lb. of bitter, ground almonds,
½ oz. potash, dissolved in ¼ cup of rose water,
½ teaspoonful of cloves,
1½ teaspoonfuls of cinnamon,
1 teaspoonful of cardamom,
1 grated lemon rind,
⅛ lb. of finely cut citron,
2 lbs. of flour, 1½ lbs. of sugar.

Preparation: Rub the butter to a cream with syrup, sweet and bitter almonds, potash, cloves, cinnamon, cardamom, lemon rind, citron. Lastly mix in the flour and sugar. Roll out the dough, cut out and bake in medium hot oven.

No. 21. Kleine braune Kuchen No. 3.

Zuthaten.

1 Quart Syrup, 2 Tassen Zucker,
1½ Tasse weichgemachtes Fett,
1 Tasse heißes Wasser,
1 Theelöffel Backsoda,
½ Theelöffel gemischtes Gewürz (All-Spice),
1 Theelöffel Zimmet,
¼ Theelöffel Ingwer,
½ Theelöffel Muskatnuß,
¼ Theelöffel Salz,
½ Theelöffel Pfeffer,
Genügend Mehl, um den Teig steif zu machen.

Zubereitung: Die Zuthaten werden zusammengerührt, dann giebt man genügend Mehl dazu, damit der Teig zum Ausrollen recht ist, mit Formen ausstechen und backen.

No. 21. Brown Cookies No. 3.

1 qt. of syrup, 2 cups of sugar,
1½ cups of melted lard,
1 cup of hot water,
1 teaspoonful of baking soda,
½ teaspoonful of allspice,
1 teaspoonful of cinnamon,
¼ teaspoonful of ginger,
½ teaspoonful of nutmeg,
¼ teaspoonful of salt,
½ teaspoonful of pepper,
Flour enough to stiffen the dough.

Preparation: Mix the ingredients well, put in enough flour to make a stiff dough, roll it out, cut out cookies and bake.

No. 22. Kleine braune Kuchen No. 4.

Zuthaten.

1 Quart Syrup,
1 Pfd. braunen Zucker,
1 Pfd. Fett,
1 Tasse sauere Milch,
2 Theelöffel Backsoda,
1 Theelöffel Zimmet,
1 Prise Salz,
Genügend Mehl, um steif zu machen.

Zubereitung: Das Fett läßt man weich werden. Zucker, Syrup, Zimmet, Salz und sauere Milch, in der die Soda aufgelöst wird, rührt man zusammen, dann arbeitet man genügend Mehl dazu, um den Teig ausrollen zu können, dann mit Formen ausstechen und backen.

No. 22. Brown Cookies No. 4.

1 qt. of syrup,
1 lb. of brown sugar,
1 lb. of lard,
1 cup of sour milk,
2 teaspoonfuls of baking soda,
1 teaspoonful of cinnamon,
1 pinch of salt, flour enough to stiffen the dough.

Preparation: Mix well the melted lard, sugar, syrup, cinnamon, salt, sour milk in which the soda is dissolved, then work in enough flour to make a stiff dough. Roll out the dough, cut out cookies and bake.

No. 23. Kleine braune Kuchen No. 5.

Zuthaten.

1 Tasse Zucker,
1 Tasse Fett,
2 Tassen Molasses,
2 Theelöffel Backsoda,
1 Theelöffel Nelken,
1 Theelöffel Zimmet,
¼ Theelöffel Ingwer,
1 Theelöffel Salz,
2 Eier,
Genügend Mehl, um steif zu machen.

Zubereitung: Das Fett läßt man weich werden. Zucker, Molasses, Backsoda, Nelken, Zimmet, Ingwer, Salz und Eier rührt man zusammen, dann fügt man genügend Mehl hinzu, damit man den Teig ausrollen kann, mit Formen ausstechen und backen.

No. 23. Brown Cookies No. 5.

1 cup of sugar,
1 cup of lard,
2 cups of molasses,
2 teaspoonfuls of baking soda,
1 teaspoonful of cloves,
1 teaspoonful of cinnamon,
¼ teaspoonful of ginger,
1 teaspoonful of salt,
2 eggs, flour enough to stiffen the dough.

Preparation: Melt the lard and add sugar, molasses, baking soda, cloves, cinnamon, ginger, salt, eggs and enough flour to make a stiff dough. Roll and cut out the dough, and bake.

No. 24. Kleine weiße Kuchen No. 1.

Zuthaten.

- ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker,
- ¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
- 2 Eigelb, ½ Tasse süße Sahne,
- 1 Eßlöffel Kardamum,
- Abgeriebene einer halben Citronenschale,
- 2 Theelöffel Hirschhornsalz, aufgelöst in ¼ Tasse Rosenwasser,
- 1¼ bis 1½ Pfd. Mehl.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Mandeln, Sahne, Kardamum, Citronenschale und aufgelöstes Hirschhornsalz zusammenrühren, dann arbeitet man das Mehl hinzu, ausrollen, mit Formen ausstechen und backen.

No. 24. White Cookies No. 1.

- ¼ lb. of butter, ½ lb. of sugar,
- ¼ lb. of blanched, ground almonds,
- 2 yolks of eggs,
- ½ cup of sweet cream,
- 1 tablespoonful of cardamom,
- ½ lemon rind, grated,
- 2 teaspoonfuls of hartshorn salt, dissolved in ¼ cup of rose water,
- 1¼—1½ lbs. of flour.

Preparation: Cream the butter with sugar and yolks of eggs, then add almonds, cream, cardamon, lemon rind, dissolved hartshorn salt and flour enough to make a stiff dough. Roll it out, cut out cookies and bake.

No. 25. Kleine weiße Kuchen No. 2.

Zuthaten.

- 4 Pfd. feinen Zucker,
- 1 Flasche Rosenwasser,
- 4 Eigelb, 1 Tasse Butter,
- ½ Unze Hirschhornsalz,
- ¼ Pfd. feingeschnittene Zitronat,
- ½ Pfd. geschälte, feingehackte Mandeln,
- ⅛ Pfd. feingeschnittene Pommeranzenschale,
- Abgeriebene einer Citrone,
- Ungefähr 4 Pfd. Mehl.

Zubereitung: Der Zucker wird in dem Rosenwasser aufgelöst, dann zum Kochen gebracht, Eigelb und Hirschhornsalz werden zusammen gerührt und zu dem noch warmen, aber nicht heißen gezuckerten Rosenwasser gethan, dann rührt man schnell die anderen Zuthaten dazu und zuletzt das Mehl. Der Teig wird ausgerollt, mit Formen ausgestochen und goldgelb gebacken.

Besondere Bemerkung. Man läßt den Teig einen Tag liegen, ehe er gebacken wird.

No. 25. White Cookies No. 2.

- 4 lbs. of fine sugar,
- 1 bottle of rose water,
- 4 yolks of eggs, 1 cup of butter,
- ½ oz. hartshorn salt,
- ¼ lb. of finely cut citron,
- ⅛ lb. of grated orange rind,
- 1 grated lemon rind,
- ½ lb. of blanched, chopped almonds,
- 4 lbs. of flour.

Preparation: The sugar is dissolved in the rose water and brought to boil. Yolks of eggs and hartshorn salt are mixed and stirred into the rose water while still warm, (not hot), then all other ingredients are quickly mixed in and lastly the flour. Roll out the dough, cut it out and bake to golden yellow.

Remarks: Let the dough stand for a day before baking.

No. 26. Kleine weiße Kuchen No. 3. (Plätzchen.)

Zuthaten.

- 2 Pfd. Mehl, ¾ Pfd. Butter, 3 Eier,
- 1 Theelöffel Hirschhornsalz in ¼ Tasse Rosenwasser aufgelöst,
- 1 Pfd. Zucker,
- ½ Tasse geschälte, gemahlene Mandeln,
- Abgeriebene von zwei Citronen.

Zubereitung: Die Butter wird gewaschen, damit sie nicht mehr salzig ist. Die kalte Butter schneidet man in's Mehl und verarbeitet beides mit den Händen, dann fügt man Eier, aufgelöstes Hirschhornsalz, Zucker, Mandeln und Citronenschale hinzu; rollt den Teig aus und sticht ihn mit einem kleinen Glase aus, thut ihn in Backpfannen und bäckt ihn schön goldgelb.

No. 26. White Cookies No. 3.

- 2 lbs. of flour,
- ¾ lb. of butter, 3 eggs,
- 1 teaspoonful of hartshorn salt, dissolved in ¼ cup of rose water,
- 1 lb. of sugar,
- ½ cup of blanched, ground almonds,
- 2 grated lemon rinds.

Preparation: The butter is washed to remove the salt. The cold butter is cut into the flour and mixed with the hands, then eggs, dissolved hartshorn salt, sugar, almonds and lemon rind are added. The dough is now rolled out and cut out with a tumbler or cooky cutter. Bake in tins to a golden yellow.

No. 27. Buttergebäck mit Mandeln.

Zuthaten.

½ Pfd. Butter,
½ Pfd. Zucker,
½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
2 Eier, ½ Pfd. Mehl,
Abgeriebene einer Citrone,
1 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit der Citronenschale hinzugefügt, das Backpulver mit dem Mehl vermischt und hinzugefügt, dann ausgerollt, in schmale Streifen geschnitten und goldgelb gebacken.

No. 27. Butter Straws with Almonds.

½ lb. of butter, ½ lb. of sugar,
½ lb. of blanched, ground almonds,
2 eggs, ½ lb. of flour,
1 grated lemon rind,
1 teaspoonful of baking powder.

Preparation: Rub the butter to a cream with yolks of eggs. Then add the beaten whites of eggs and lemon rind, baking powder mixed with flour. The dough is rolled out, cut into strips and baked golden yellow.

No. 28. Kleine Schokoladen-Kuchen.

Zuthaten.

½ Pfd. geriebene süße Schokolade,
¼ Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker,
½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
3 Eier, 1 Theelöffel Vanille,
1 Pfd. Mehl,
1 Theelöffel Backpulver.

Zubereitung: Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt, dann Schokolade, Mandeln, Eier und Vanille hinzurühren; Backpulver mit dem Mehl vermischen, dann zu der Masse fügen, ausrollen, mit einem Glase oder mit Formen ausstechen und langsam gar backen.

Besondere Bemerkung. Gebäck, in welchem Schokolade enthalten ist, braucht längere Zeit zum Backen.

No. 28. Chocolate Cookies.

½ lb. of grated, sweet chocolate,
¼ lb. of butter, 1 lb. of sugar.
½ lb. of blanched, ground almonds,
3 eggs, 1 teaspoonful of vanilla,
1 lb. of flour,
1 teaspoonful of baking powder.

Preparation: Rub the butter and sugar to a cream, add chocolate, almonds, eggs and vanilla, then baking powder mixed with flour and roll out the dough. Cut out the cookies with a tumbler or cutter and bake them slowly.

Remarks: Cookies containing chocolate take more time for baking.

No. 29. Kleine Nuß-Schokoladenkuchen.

Zuthaten.

1 Tasse geriebene süße Schokolade,
1½ Tasse Zucker,
4 Eier,
12 Eßlöffel gemahlene Walnüsse,
1 Theelöffel Zimmet,
1½ Tasse Mehl.

Zubereitung: Die Zuthaten werden gut zusammengerührt, Mehl zuletzt dazu, dann ausrollen, mit einem Glase ausstechen oder in egale Streifen schneiden und langsam backen.

No. 29. Nut Chocolate Cookies.

1 cup of grated, sweet chocolate,
1½ cups of sugar, 4 eggs,
12 tablespoonfuls of ground walnuts,
1 teaspoonful of cinnamon,
1½ cups of flour.

Preparation: The ingredients are well mixed and stirred, the flour added last, then this dough is rolled out and cut into strips or into disks with a tumbler and baked slowly.

No. 30. Kleine Molasses-Kuchen.

Zuthaten.

1 Tasse Fett, 1 Tasse Zucker, 2 Eier,
2 Tassen vom besten Molasses,
⅔ Tasse heißes Wasser,
2 Theelöffel Soda,
1 Theelöffel Cream of Tartar,
½ Theelöffel Zimmet,
½ Theelöffel Ingwer,
½ Theelöffel Salz,
Genügend Mehl, um steif zu machen.

No. 30. Molasses Cookies.

1 cup of lard, 1 cup of sugar, 2 eggs,
2 cups of good or best molasses,
⅔ cup of hot water,
2 teaspoonfuls of soda,
1 teaspoonful of cream of tartar,
½ teaspoonful of cinnamon,
½ teaspoonful of ginger,
½ teaspoonful of salt,
Flour enough to stiffen the dough.

Zubereitung: Fett läßt man weich werden, fügt Zucker, Molasses und Wasser hinzu, löst die Soda in ein wenig Wasser auf, dazu rühren, dann Cream of Tartar, Zimmet, Ingwer, Salz und so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann, jedoch den Teig nicht zu steif machen, mit Formen ausstechen und backen.

No. 31. Kleine Kokosnuß-Kuchen.

Zuthaten.

5 Eier, 2 Tassen Zucker,
½ Pfd. Kokosnuß,
2 Theelöffel Backpulver,
3 Tassen Mehl.

Zubereitung: Die Zuthaten werden zusammengemischt, Mehl dazu gerührt und mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf gut gebutterte Backpfannen gesetzt und hellbraun gebacken.

No. 32. Hickorynuß-Gebäck.

Zuthaten.

1 Tasse Butter, 1½ Tasse Zucker,
2 Eier, 1 Tasse sauere Sahne,
1 Theelöffel Soda,
1 Theelöffel Vanille,
1 Tasse Hickorynüsse,
2 Theelöffel Backpulver,
3½ Tassen Mehl.

Zubereitung: Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier dazu. Die Soda löst man in der saueren Sahne auf, giebt sie zu der gerührten Butter, dann Vanille, Nüsse und Backpulver mit dem Mehl vermischen und alles gut durchrühren. Backpfannen werden gut mit Butter bestrichen, kleine Häufchen darauf gesetzt und langsam gebacken.

No. 33. Kleine Einsiedler-Kuchen. No. 1.

Zuthaten.

1½ Tasse braunen Zucker,
1 Tasse Butter,
3 Eier, 1 Tasse gemahlene Nüsse,
1 Tasse feingeschnittene Rosinen,
1 Tasse feingeschnittene Datteln,
1 Theelöffel Nelken,
1 Theelöffel Zimmet,
1 Theelöffel Backsoda,
1 Eßlöffel guten Molasses,
3 Tassen Mehl.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier werden gut verrührt, die Soda im Molasses aufgelöst, dazu gerührt, dann Nüsse, Rosinen, Datteln, Nelken und Zimmet hinzugefügt und zuletzt das Mehl. Backpfannen bestreicht man mit einer Speckschwarte, macht kleine Klöße von dem Teig von der Größe einer Walnuß, setzt sie darauf und bäckt sie langsam gar.

Preparation: The lard is melted and mixed with sugar, molasses, water, the soda dissolved in a little water, the cream of tartar, cinnamon, ginger, salt and enough flour added to make a stiff dough. Roll out, cut out cookies and bake.

No. 31. Cocoanut Drop Cakes.

5 eggs, 2 cups of sugar,
½ lb. of cocoanut,
2 teaspoonfuls of baking powder,
3 cups of flour.

Preparation: The ingredients are well mixed and the flour stirred in last. With a teaspoon drop on well buttered tins and bake until light brown.

No. 32. Hickorynut Drop Cakes.

1½ cups of sugar,
1 cup of butter,
2 eggs, 1 cup of sour cream,
1 teaspoonful of soda,
1 teaspoonful of vanilla,
1 cup of hickory nuts,
2 teaspoonfuls of baking powder,
3½ cups of flour.

Preparation: The butter is stirred to a cream and mixed with sugar and eggs. The soda is dissolved in the sour milk and added, also the vanilla, the nuts and the baking powder mixed with the flour. Little heaps of dough are placed on well buttered tins and baked slowly.

No. 33. Small Hermit Cakes No. 1.

1½ cups of brown sugar,
1 cup of butter, 3 eggs,
1 cup of ground nuts,
1 cup of fine cut raisins,
1 cup of fine cut dates,
1 teaspoonful of cloves,
1 teaspoonful of cinnamon,
1 teaspoonful of baking soda,
1 tablespoonful of good molasses,
3 cups of flour.

Preparation: Butter, sugar and eggs are well stirred. The soda dissolved in the molasses and mixed in, then add nuts, raisins, dates, cloves, cinnamon and flour. Brush the tins with a bacon rind, make little cakes the size of a walnut and bake them slowly.

No. 34. Kleine Einsiedler-Kuchen No. 2.

Zuthaten.

1 Tasse Butter, 2 Eier,
2 Tassen Zucker, 1 Tasse Korinthen,
1 Eßlöffel guten Molasses,
1 Theelöffel Soda,
1 Theelöffel Zimmet,
1 Theelöffel Nelken,
1 Theelöffel Muskatnuß,
Genügend Mehl, um auszurollen.

Zubereitung: Butter, Eier, Zucker und Korinthen gut verrühren, Soda in dem Molasses auflösen und dazu geben, dann Zimmet, Nelken, Muskatnuß und so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann, den Teig jedoch nicht zu steif machen; dann dünn ausrollen, mit Formen ausstechen oder in Streifen schneiden und schnell backen.

No. 34. Small Hermit Cakes No. 2.

1 cup of butter, 2 eggs,
2 cups of sugar, 1 cup of currants,
1 tablespoonful of molasses,
1 teaspoonful of soda,
1 teaspoonful of cinnamon,
1 teaspoonful of cloves,
1 teaspoonful of nutmeg,
Flour enough to stiffen the dough.

Preparation: The butter, eggs, sugar, currants are well mixed, soda dissolved in the molasses added, also cinnamon, cloves, nutmeg and enough flour to roll out the dough, being careful not to make it too stiff. Roll out thin, cut out with a cooky cutter or in strips and bake quickly.

No. 35. Kleine Mutter-Kuchen.

Zuthaten.

1½ Tasse Butter, 3 Eier,
3 Tassen Zucker,
¾ Tasse Milch,
3 Theelöffel Backpulver,
6 Tassen Mehl,
Abgeriebene einer halben Citrone.

Zubereitung: Butter, Eier und Zucker schaumig rühren, Milch dazu, Backpulver in's Mehl mischen, dazu auch die Citrone. Den Teig dünn ausrollen, mit Formen ausstechen und goldgelb backen.

No. 35. Mother's Cookies.

1½ cups of butter, 3 eggs,
3 cups of sugar,
¾ cup of milk,
3 teaspoonfuls of baking powder,
6 cups of flour,
½ grated lemon rind.

Preparation: Cream the butter with eggs and sugar, add the milk, lemon rind and baking powder mixed with the flour. Roll out quite thin, cut out cookies and bake to a golden yellow color.

No. 36. Kleine Peanut-Kuchen.

Zuthaten.

2 Eßlöffel Butter, 2 Eier,
4 Eßlöffel Zucker,
1 Tasse gemahlene Peanuts,
1 Theelöffel Salz, 4 Eßlöffel Milch,
1 Theelöffel Backpulver,
1 Tasse Mehl.

Zubereitung: Die Butter mit dem Zucker und Eigelb gut schaumig rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Milch und Nüsse zu der gerührten Butter thun, dann Salz und geschlagenes Eiweiß und Backpulver mit dem Mehl vermischen. Mit dem Theelöffel einen halben Zoll hohe Häufchen auf gebutterte Backpfannen thun, obenauf eine halbe Peanut stecken, dann langsam backen.

No. 36. Peanut Drop Cakes.

2 tablespoonfuls of butter, 2 eggs,
4 tablespoonfuls of sugar,
1 cup of ground peanuts,
1 teaspoonful of salt,
4 tablespoonfuls of milk,
1 teaspoonful of baking powder,
1 cup of flour.

Preparation: The butter, sugar and yolks of eggs are stirred to a cream, add the beaten whites of eggs, and milk, nuts, salt and baking powder mixed with the flour. With a teaspoon drop on well buttered tins, on each place a peanut and bake them slowly.

No. 37. Peanut-Schnitte.

Zuthaten.

¾ Tasse Butter,
1 große Tasse Zucker,
4 Eiweiß, 1 große Tasse Mehl,
Geschnittene Peanuts.

No. 37. Peanut Straws.

¾ cup of butter,
1 large cup of sugar, 4 whites of eggs,
1 large cup of flour,
Some chopped or cut peanuts.

Zubereitung: Die Butter wird kalt in's Mehl geschnitten, Zucker dazu gethan und mit den Händen schnell verarbeitet. Die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und dazu gerührt. Den Teig streicht man in gebutterte Backpfannen, streut geschnittene Peanuts darüber, dann backen. Wenn der Kuchen kalt ist, in kleine egale Schnitte schneiden.

No. 38. Kleine einfache Kuchen.

Zuthaten.

- ½ Tasse Butter,
- ½ Tasse Fett, 3 Eier,
- 1 Theelöffel Backsoda,
- 3 Theelöffel heißes Wasser,
- ½ Theelöffel Salz,
- 1½ Tasse Zucker,
- Genügend Mehl, um steif zu machen.

Zubereitung: Butter, Fett, Eier und Zucker werden gut gerührt, die Soda in dem heißen Wasser aufgelöst, dazu gethan, dann Salz und Mehl, jedoch nicht zu viel Mehl. Der Teig muß ein wenig weich bleiben, ausrollen und ausstechen, Zucker darüber streuen, dann schön goldgelb backen.

No. 39. Rosinenkuchen.

Zuthaten.

- 1 Tasse Butter, 3 Eier,
- 1½ Tasse Zucker,
- 1½ Tasse feingeschnittene Rosinen,
- 1½ Tasse feingehackte englische Walnüsse,
- 6 Eßlöffel starken Kaffee,
- 1 Theelöffel Zimmet,
- 1 Theelöffel Backsoda,
- ¼ Tasse heißes Wasser,
- 3 Tassen Mehl.

Zubereitung: Butter, Eier und Zucker gut verrühren, Rosinen, Walnüsse, Kaffee, Zimmet und Soda, welche man in heißem Wasser auflöst, alles dazu rühren, dann das Mehl. Backpfannen gut mit Butter bestreichen, einen Theelöffel voll Teig darauf thun, dann ein wenig breit streichen und langsam backen.

No. 40. Ingwer-Kuchen.

Zuthaten.

- 1 Tasse Butter und Fett,
- 1 Tasse braunen Zucker, 3 Eier,
- 1 Tasse Molasses,
- ½ Tasse sauere Milch,
- 2 Theelöffel Backsoda,
- 1 Eßlöffel Ingwer,
- 1 Eßlöffel Zimmet,
- 1 Theelöffel Nelken,
- Genügend Mehl, um steif zu machen.

Preparation: The very cold butter is cut into the flour, sugar is added and quickly mixed with the hands. Beat the whites of eggs to a stiff froth and add it to the dough. Spread the dough into buttered tins, strew the peanuts on and bake the cake. When it has cooled, cut it into small equal strips.

No. 38. Small Plain Cookies.

- ½ cup of butter,
- ½ cup of lard, 3 eggs,
- 1 teaspoonful of baking soda,
- 3 teaspoonfuls of boiling water,
- ½ teaspoonful of salt,
- 1½ cups of sugar,
- Flour enough to stiffen the dough.

Preparation: Butter, lard, eggs and sugar are well stirred. The soda is dissolved in the hot water and added, then salt and not too much flour. The dough should be rather soft, roll it out, cut out cookies, sprinkle with sugar and bake to a golden yellow color.

No. 39. Raisin Cake.

- 1 cup of butter, 3 eggs,
- 1½ cups of sugar,
- 1½ cups of finely cut raisins,
- 1½ cups of chopped English walnuts,
- 6 tablespoonfuls of strong coffee,
- 1 teaspoonful of cinnamon,
- 1 teaspoonful of baking soda,
- ¼ cup of hot water,
- 3 cups of flour.

Preparation: The butter, eggs and sugar are well stirred, raisins, walnuts, coffee, cinnamon, soda dissolved in the hot water and flour mixed in. The tins are well buttered and the dough put on in teaspoonfuls, flattened a little and baked slowly.

No. 40. Ginger Snaps.

- 1 cup of butter and lard,
- 1 cup of brown sugar, 3 eggs,
- 1 cup of molasses,
- ½ cup of sour milk,
- 2 teaspoonfuls of baking soda,
- 1 tablespoonful of ginger,
- 1 tablespoonful of cinnamon,
- 1 teaspoonful of cloves,
- Flour enough to stiffen the dough.

Zubereitung: Butter, Fett, Zucker und Eier werden gut verrührt, Backsoda in der sauren Milch aufgelöst, Kaffee, Ingwer, Zimmet und Nelken dazu gegeben, dann die Masse mit Mehl dick gemacht, ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen und schön gebacken.

Preparation: Butter, lard, sugar and eggs are well stirred, baking soda dissolved in the sour milk, coffee, ginger, cinnamon, cloves added and flour to make a stiff dough. Roll it out, cut out the cookies with a tumbler and bake.

No. 41. Braune Pfeffernüsse No. 1.

Zuthaten.

1½ Pfd. Zucker, 2 Pfd. Butter,
1½ Pfd. Syrup,
¼ Unze Kardamum,
¼ Unze Zimmet,
Das Abgeriebene von drei Citronenschalen,
½ Pfd. gemahlene Mandeln,
¼ Pfd. sehr feingehackte Zitronat,
5 Pfd. Mehl,
1¼ Unzen Potasche in einer Tasse Rosenwasser aufgelöst.

Zubereitung: Zucker mit der Butter schaumig rühren, die angegebenen Zuthaten hinzufügen, zuletzt das Mehl dazu arbeiten. Backpfannen mit Speckschwarte bestreichen, von dem Teige kleine Klöße formen, darauf setzen und backen.

No. 41. Brown Peppernuts No. 1.

1½ lbs. of sugar,
2 lbs. of butter,
1½ lbs. of syrup,
¼ ounce of cardamom,
¼ ounce of cinnamon,
3 grated lemon rinds,
½ lb. ground almonds,
¼ lb. of fine chopped citron,
5 lbs. of flour,
1¼ ounces of potash, dissolved in ¼ cup of rose water.

Preparation: Sugar and butter are stirred to a cream, then all ingredients mixed in and lastly the flour. Make little heaps or nuts on buttered tins and bake them.

No. 42. Braune Pfeffernüsse No. 2.

Zuthaten.

1½ Pfd. Butter,
1 Pfd. Zucker,
1 Pfd. Syrup,
1 Tasse Rosenwasser,
2 Theelöffel Hirschhornsalz,
½ Tasse feingeschnittene Zitronat,
¼ Pfd. gemahlene Mandeln,
1 Eßlöffel Kardamum,
Abgeriebene einer Citronenschale,
3 Pfd. Mehl.

Zubereitung: Dieselbe ist genau wie No. 41 (siehe „Braune Pfeffernüsse No. 1"). Das Hirschhornsalz wird in dem angegebenen Rosenwasser aufgelöst.

No. 42. Brown Peppernuts No. 2.

1½ lbs. of butter,
1 lb. of sugar,
1 lb. of syrup,
1 cup of rose water,
2 teaspoonfuls of hartshorn salt,
½ cup of fine cut citron,
¼ lb. of ground almonds,
1 tablespoonful of cardamom,
1 grated lemon rind,
3 lbs. of flour.

Preparation: Preparation is the same as the one before, No. 41, Brown Peppernuts. The hartshorn salt is dissolved in the given quantity of rose water.

No. 43. Zucker-Pfeffernüsse.

Zuthaten.

1 Pfd. Butter,
1½ Pfd. Zucker,
¼ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
¾ Tasse süße Sahne,
½ Tasse feingeschnittene Zitronat,
1 Eßlöffel Kardamum,
2 Eßlöffel Brandy,
1½ Theelöffel Hirschhornsalz, aufgelöst in einer Tasse Rosenwasser,
3 Pfd. Mehl.

Zubereitung: Dieselbe ist genau wie No. 41 (siehe „Braune Pfeffernüsse No. 1").

No. 43. Sugar Peppernuts.

1 lb. of butter,
1½ lbs. of sugar,
¼ lb. of blanched, ground almonds,
¾ cup of sweet cream,
½ cup of fine cut citron,
1 tablespoonful of cardamom,
2 tablespoonfuls of brandy,
1½ teaspoonful of hartshorn salt dissolved in 1 cup of rose water,
3 lbs. of flour.

Preparation is the same as given under No. 41.

No. 44. Vanille-Sterne.

Zuthaten.

1 Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln,
5 Eier, 1 Pfd. Zucker,
2 Stangen Vanille.

Zubereitung: Die Vanillestangen werden mit dem Zucker fein gestoßen, dann Eigelb und Mandeln dazu gegeben, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und dazu gemischt. Diese Masse wird eine Stunde gerührt. Dann rollt man den Teig aus, sticht ihn mit Formen aus, setzt ihn auf Platten und bäckt bei mäßiger Hitze. Das Backbrett muß beim Ausrollen mit Mehl besiebt werden.

No. 45. Eier-Kringel.

Zuthaten.

1 Pfd. Butter,
¼ Pfd. Zucker,
Das Gelbe von 6 hartgekochten Eiern,
½ Tasse Arrack oder Rum,
1 Pfd. Mehl.

Zubereitung: Die Zuthaten werden mit den Händen gut zu einem Teig verarbeitet, davon kleine Kränze geformt, in geschlagenes Ei getaucht und in Zucker und Zimmet gewendet, dann zu goldgelber Farbe gebacken.

Besondere Bemerkung. Die Eier müssen 20 Minuten gekocht werden, das Eigelb hackt man fein, ehe man es zu dem Teige arbeitet. Das Eiweiß kann man auch hacken, etwas Salz, Pfeffer, Oel und Essig dazu thun und als Garnierung bei grünem Salat verwenden.

No. 46. Mandel-Brod.

Zuthaten.

1 Pfd. braunen Zucker, 4 Eier,
¼ Pfd. geriebene süße Schokolade,
½ Pfd. gehackte oder feingeschnittene Mandeln,
½ Theelöffel gemahlene Nelken,
½ Theelöffel gemahlenen Zimmet,
½ Theelöffel Muskatnuß,
1½ Theelöffel Backpulver, 2 Tassen Mehl.

Zubereitung: Zucker und Eier werden gut geschlagen, die anderen angegebenen Zuthaten alle dazu gerührt und Backpulver mit dem Mehl vermischt. Die Masse ausrollen, wenn gebacken und noch warm, kleine Schnitte davon schneiden.

No. 47. Springele.

Zuthaten.

1 Pfd. Puderzucker,
4—5 Eier,
1 Pfd. Mehl,
1 Messerspitze Ammonia oder einen Theelöffel Backpulver.

No. 44. Vanilla Stars.

1 lb. blanched, ground almonds,
5 eggs,
1 lb. of sugar,
2 vanilla beans.

Preparation: The vanilla is crushed with the sugar, then yolks of eggs, almonds, beaten whites of eggs mixed in and stirred 1 hour. Roll out the mass, make little stars and bake in medium hot oven. The board must be well floured when rolling out the dough.

No. 45. Egg Cracknels.

1 lb. of butter, ¼ lb. of sugar,
6 hard boiled yolks of eggs,
½ cup of arrack or rum,
1 lb. of flour.

Preparation: The ingredients are mixed well with the hands, and the dough formed into small rings, these are dipped into beaten egg, then rolled in sugar and cinnamon and baked to a golden yellow color.

Remarks: The eggs must be boiled 20 minutes. The yolks are chopped fine before working into the dough. The whites may be chopped, mixed with salt, pepper, oil and vinegar and used for dressing green lettuce.

No. 46. Almond Bread.

1 lb. of brown sugar, 4 eggs,
¼ lb. of grated, sweet chocolate,
½ lb. of chopped almonds,
½ teaspoonful of ground cloves,
½ teaspoonful of ground cinnamon,
½ teaspoonful of ground nutmeg,
1½ teaspoonfuls of baking powder,
2 cups of flour.

Preparation: Sugar and eggs are stirred well and the other ingredients mixed in, lastly the baking powder mixed with the flour. Roll out the mass and bake. When done and still warm, cut into strips.

No. 47. Springele.

1 lb. of powdered sugar,
4—5 eggs, 1 lb. of flour,
¼ teaspoonful of carbonate of ammonia or 1 teaspoonful of baking powder.

Zubereitung: Der Zucker wird mit den Eiern gut geschlagen, das Ammonia wird sehr fein mit dem Messer verrieben, dann dazu gemischt, dann das Mehl. Die Masse wird ausgerollt, mit Formen ausgestochen und zu hellgelber Farbe bei mäßiger Hitze gebacken.

Preparation: The sugar and eggs are beaten well. The carbonate ammonia is pulverized with a knifeblade and added, then the flour. Roll out the dough and cut out small cookies, then bake in medium oven to a nice color.

No. 48. Einfache Pfeffernüsse.

Zuthaten.

½ Pfd. Zucker, 2 Eier,
1½ Theelöffel Zimmet,
1 Theelöffel Nelken,
¼ Theelöffel Pfeffer,
Genügend Mehl, um steif zu machen,
½ Tasse Brandy,
½ Theelöffel Ammonia.

Zubereitung: Der Zucker wird mit den Eiern eine halbe Stunde gerührt, dann kommt Zimmet, Nelken, Pfeffer und das Ammonia, welches mit einem Messer sehr fein gemacht wird, hinzu. Mit Mehl wird die Masse recht steif gemacht, ausgerollt und mit einem sehr kleinen Glase ausgestochen. Diese kleinen Pfeffernüsse läßt man 2—3 Tage liegen, wendet sie um und taucht sie in den Brandy, dann ein wenig backen.

No. 48. Plain Peppernuts.

½ lb. of sugar, 2 eggs,
1½ teaspoonfuls of cinnamon,
1 teaspoonful of cloves,
¼ teaspoonful of pepper,
½ teaspoonful of carbonate of ammonia,
Flour enough to make a stiff dough.
½ cup of brandy.

Preparation: The sugar is stirred ½ hour with the eggs, then add cinnamon, cloves, pepper and the carbonate of ammonia, pulverized with a knifeblade. Stir in enough flour to make a stiff dough, roll it out and cut out small cookies. Leave these for 2 to 3 days, turning them over and dipping in brandy and bake slightly in a medium oven.

No. 49. Mandelschnitte No. 2.

Zuthaten.

½ Pfd. Zucker,
½ Pfd. feingeschnittene und geröstete Mandeln,
3 Eier,
Genügend Mehl, um steif zu machen.

Zubereitung: Zucker und Eier werden gut gerührt. Die Mandeln fein geschnitten und geröstet und nachdem sie kalt sind, dazu gerührt; dann genügend Mehl, damit man den Teig ausrollen kann, in kleine Stücke schneiden und backen.

No. 49. Almond Strips No. 2.

½ lb. of sugar,
½ lb. of almonds, sliced fine and roasted,
3 eggs,
Flour enough to make a stiff dough.

Preparation: Sugar and eggs are stirred well, the almonds mixed in after they are cold, then flour to make a stiff dough. Roll it out and cut into small strips and bake.

No. 50. Honigkuchen.

Zuthaten.

2 Pfd. Honig,
1 Pfd. Zucker,
5 Cents reine Potasche,
3 Eßlöffel Rum,
¼ Pfd. ungeschälte, gehackte Mandeln,
⅛ Pfd. feingeschnittene Zitronat,
2 Eßlöffel kandierte Pommeranzenschale,
¼ Pfd. Butter, 4 Eier,
1 Theelöffel Zimmet,
½ Theelöffel gemahlene Nelken,
3 Pfd. Mehl.

No. 50. Honey Cakes.

2 lbs. of honey,
1 lb. of sugar,
5 cents worth of potash,
3 tablespoonfuls of rum,
¼ lb. of unblanched, chopped almonds,
⅛ lb. of fine cut citron,
2 tablespoonfuls of sugared orange rind,
¼ lb. of butter, 4 eggs,
1 teaspoonful of cinnamon,
½ teaspoonful of ground cloves,
3 lbs. of flour.

Zubereitung: Honig läßt man flüssig werden, indem man ihn warm stellt. Die Potasche löst man in dem Rum auf, aber zudecken. Dann fügt man zu dem Honig alle angegebenen Zuthaten hinzu, auch den Rum und zuletzt das Mehl; arbeitet den Teig eine Stunde lang und läßt ihn fünf Tage an einem warmen Platze stehen; rollt ihn dann dünn aus und bäckt in bei gelindem Feuer. Wenn der Kuchen noch warm ist, schneidet man ihn schnell in beliebige Stücke. Man kann den Honigkuchen mit einem Guß überziehen oder mit Mandeln und Zitronat vor dem Backen belegen.

Preparation: Melt the honey. Dissolve the potash in the rum and cover the dish. Then mix all the other ingredients with the honey, add the rum with the dissolved potash, and lastly the flour. Knead the dough 1 hour and set it in a warm place for 5 days. Then roll it out and bake it. When it is still warm cut it into squares, oblongs or triangles. If you wish you may cover with a frosting or almonds and citron before baking.



22. Abtheilung: Konfekt.

No. 1. Molasses-Candy.

Zuthaten.

1 Quart guten Molasses,
½ Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Butter,
1 Eßlöffel Essig,
1 Theelöffel Backsoda,
1 Eßlöffel Citronenextract oder Vanille.

Zubereitung: Molasses, Zucker, Butter und Essig werden unter Rühren so lange gekocht, daß, wenn man ein wenig in kaltem Wasser probirt, es steif wird; die Soda wird in einem Eßlöffel heißen Wasser aufgelöst, gleich den Citronenextract oder Vanille dazu gegeben und der Masse zugefügt. Die Masse wird auf gebutterte Pfannen gegossen und wenn abgekühlt mit den Händen gezogen, damit sie hell wird.

No. 2. Essig-Taffy.

Zuthaten.

6 Eßlöffel Zucker,
4 Eßlöffel Wasser,
2 Eßlöffel Essig.

Zubereitung: Die Zuthaten werden gemischt und 20 Minuten gekocht, dann in eine gebutterte Pfanne gegossen und gezogen.

No. 3. Schokoladen-Fudges.

Zuthaten.

½ Tasse Molasses,
2 Tassen Zucker,
½ Tasse Milch,
½ Tasse Butter,
½ Tasse geriebene süße Schokolade,
2 Eßlöffel feingehackte Feigen,
2 Eßlöffel feingehackte Rosinen,
½ Tasse gemahlene englische Walnüsse,
1 Tasse Vanille.

Zubereitung: Molasses, Zucker, Milch und Butter werden zusammengemischt und sieben Minuten gekocht, dann mischt man die Schokolade dazu und kocht es noch sieben Minuten, nun mischt man die anderen Zuthaten hinzu, gießt die Masse in gebutterte Pfannen und schneidet den Candy in beliebige Stücke.

Twenty-second Chapter: CONFECTIONERY.

No. 1. Molasses Candy.

1 qt. of good molasses,
½ cup of sugar,
1 tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of vinegar,
1 teaspoonful of baking soda,
1 tablespoonful of lemon extract or vanilla.

Preparation: Boil the molasses, sugar, butter and vinegar, stirring constantly. Test it by dropping a few drops into cold water, if it hardens it has been boiled sufficiently. Then add soda dissolved in 1 tablespoonful of hot water and lemon essence or vanilla. Pour the candy into a buttered tin and when cool pull it with your hands well buttered until it is a light color. See candy pulling.

No. 2. Vinegar Taffy.

6 tablespoonfuls of sugar,
4 tablespoonfuls of water,
2 tablespoonfuls of vinegar.

Preparation: Mix the ingredients and boil 20 minutes, then pour into a buttered tin and pulled.

No. 3. Chocolate Fudges.

½ cup of molasses,
2 cups of sugar,
½ cup of milk,
½ cup of butter,
½ cup of grated, sweet chocolate,
2 tablespoonfuls of fine chopped figs,
2 tablespoonfuls of fine chopped raisins,
½ cup of ground English walnuts,
1 cup of vanilla.

Preparation: Mix the molasses, sugar, milk and butter and cook 7 minutes, add the chocolate and cook 7 minutes more, then add the other ingredients. Pour into a buttered tin and cut into squares.

No. 4. Butter-Scotch.

Zuthaten.

1 Tasse Kornsyrup,
2 Tassen Zucker,
¼ Tasse Wasser, ¼ Pfd. Butter,
1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Vanille.

Zubereitung: Syrup, Zucker, Wasser und Butter werden gekocht. Man probirt ein wenig in kaltem Wasser, wird es steif, so ist es genügend gekocht. Thut den Essig und Vanille dazu, schüttet die Masse in gebutterte Pfannen, wenn es kalt ist, nach Belieben schneiden.

No. 4. Butter Scotch.

1 cup of corn-syrup,
2 cups of sugar,
¼ cup of water,
¼ lb. of butter,
1 tablespoonful of vinegar,
1 tablespoonful of vanilla.

Preparation: Boil the syrup, sugar, water and butter until it hardens when testing in cold water. Add the vinegar and vanilla and pour into a buttered tin. When cold, cut into squares.

No. 5. Citronen-Candy.

Zuthaten.

1 Pfd. Zucker, ½ Pint Wasser,
1 Theelöffel Cream of Tartar,
⅓ Theelöffel Tartar-Essenz,
⅓ Theelöffel Citronenertract.

Zubereitung: Zucker, Wasser und Cream of Tartar werden gemischt und so lange gekocht, daß, wenn man ein wenig in kaltem Wasser probirt, dieses platzt, dann thut man die Masse in eine gebutterte tiefe Schüssel und wenn sie kalt ist, arbeitet man gut den Tartar-Essenz und Citronenertract dazu und formt ihn nach Belieben.

No. 5. Lemon Candy.

1 lb. of sugar,
½ pt. of water,
1 teaspoonful of cream of tartar,
⅓ teaspoonful of tartaric essence,
⅓ teaspoonful of lemon essence.

Preparation: Mix the sugar, water and cream of tartar and boil until it cracks and breaks when tried in cold water. Pour into a deep buttered dish and when cool mix in the tartaric essence and lemon essence, and shape into any desired form.

No. 6. Schokoladen-Caramellen No. 1.

Zuthaten.

2 Tassen Zucker, 1 Tasse Syrup,
½ Tasse geriebene süße Schokolade,
1 Tasse Milch,
1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Vanille.

Zubereitung: Zucker und Syrup werden zusammengemischt, dann läßt man es fünf Minuten kochen, fügt die übrigen Zuthaten hinzu und laßt die Masse kochen, bis sie steif wird, gießt sie in gebutterte Pfannen und schneidet sie in beliebige Stückchen.

No. 6. Chocolate Caramels No. 1.

2 cups of sugar,
1 cup of syrup,
½ cup of grated, sweet chocolate,
1 cup of milk,
1 tablespoonful of butter,
1 tablespoonful of vanilla.

Preparation: Mix the sugar and syrup and boil 5 minutes, add the other ingredients and boil until it stiffens. Pour into a buttered tin and cut into squares.

No. 7. Bonbons.

Zuthaten.

2 Pfd. Zucker, 1 Pint Wasser,
1 Stange Vanille oder zwei Eßlöffel Vanilleertract.

Zubereitung: Zucker, Wasser und Vanille werden so lange gekocht, bis die Masse, wenn man ein wenig in kaltem Wasser probirt, kracht, dann schüttet man die Masse auf ein mit Oel bestrichenes Blech oder eine Porzellanplatte, streicht sie glatt und theilt sie in gleichmäßige Würfel.

Besondere Bemerkung. Man kann auch Rosenwasser, Apfelsinen- oder Citronensaft statt Vanille nehmen.

No. 7. Bon-Bons.

2 lbs. of sugar,
1 pt. of water,
1 vanilla bean or 2 tablespoonfuls of vanilla extract.

Preparation: Mix the sugar, water and vanilla and boil until it cracks when tried in cold water. Pour into an oiled tin or porcelain platter, spread it out and cut into cubes.

Remarks: You can also flavor with rosewater, orange or lemon instead of vanilla.

No. 8. Schokoladen-Candy.

Zuthaten.

3 Stücke süße Schokolade oder
2½ Eßlöffel Kacao,
2 Tassen Zucker,
½ Tasse Milch,
½ Eßlöffel Vanille,
½ Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Schokolade oder Kacao, Zucker, Milch, Vanille und Butter werden zusammengemischt und drei Minuten gekocht. Die Masse gießt man auf gebutterte Pfannen und wenn erkaltet, schneidet man sie.

No. 9. Nuß-Candy.

Zuthaten.

3 Tassen braunen Zucker,
¾ Tasse Milch,
¼ Tasse Sahne,
1 Eßlöffel Butter,
1 Prise Salz,
1 Theelöffel Vanille,
1 Pfd. gehackte Walnüsse.

Zubereitung: Zucker, Milch und Sahne werden gemischt und so lange gekocht, daß wenn es in kaltem Wasser probirt wird, es eine weiche zusammenhaltende Masse giebt. Butter und Salz werden zu der heißen Masse gerührt, dann vom Ofen genommen, Vanille und Nüsse dazu gerührt und die Masse so lange gerührt, bis sie sahnig wird. Dann gießt man sie einen Zoll dick in gebutterte Pfannen. Wenn sie kalt ist, schneidet man sie in beliebige Stücke.

No. 10. Popcorn-Candy.

Zuthaten.

1 Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Butter,
3 Eßlöffel Wasser,
1 Prise Salz,
4 Quart frisches geröstetes Korn.

Zubereitung: Man schüttet genügend Korn in einen Kessel, damit der Boden bedeckt ist und stellt es auf das Feuer; man muß jedoch vorsichtig dabei sein, damit es nicht anbrennt, aber gut heiß wird. Zucker, Butter, Wasser und Salz werden zusammengefügt und so lange gekocht, daß wenn man ein wenig in kaltem Wasser probirt, es hart wird. Diese zwei heißen Theile und das übrige geröstete Korn werden nun zusammengerührt und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Löffel löst. Dann in gebutterte Pfannen gegossen und glatt gestrichen.

Besondere Bemerkung. Es ist am besten, wenn man altes Korn dazu verwendet und röstet.

No. 8. Chocolate Candy.

3 pieces of sweet chocolate, or 2½ tablespoonfuls of cocoa,
2 cups of sugar,
½ cup of milk,
½ tablespoonful of vanilla,
½ tablespoonful of butter.

Preparation: Mix the ingredients and boil 3 minutes, then pour into buttered tins and cut into cubes when cold.

No. 9. Nut Candy.

3 cups of brown sugar,
¾ cup of milk,
¼ cup of cream,
1 tablespoonful of butter,
1 pinch of salt,
1 teaspoonful of vanilla,
1 lb. of chopped walnuts.

Preparation: Mix the sugar, milk and cream and boil until, when trying a few drops in cold water, it holds together and forms a soft mass. Then add butter and salt, take from the stove, mix in vanilla and nuts and stir the mass until it gets creamy. Pour it to 1 inch thickness into buttered tins and cut it into cubes when cold.

No. 10. Popcorn Candy.

1 cup of sugar,
1 tablespoonful of butter,
3 tablespoonfuls of water,
1 pinch of salt,
4 qts. of popped corn.

Preparation: Pour enough popped corn into a pan to cover the bottom of the pan, put it on the stove to get very hot, being careful not to burn it. Mix the sugar, butter, water and salt and boil until it hardens when tried in cold water. Now mix it with the hot corn, add the rest of the popped corn and stir until the mass rolls from the spoon, then spread it out in buttered tins.

Remarks: It is best to use old popcorn.

No. 11. Kocosnuß-Tropfen.

Zuthaten.

1 Kocosnuß,
2 Tassen Zucker, ungefähr,
1 Eiweiß.

Zubereitung: Die Kocosnuß wird gerieben und gewogen, hierauf verwendet man so viel Zucker, daß es das halbe Gewicht der Kocosnuß ausmacht, mischt Zucker und geriebene Kocosnuß mit dem Eiweiß, welches zu Schnee geschlagen wird, dann wird es auf weißes gebuttertes Papier gethan und 15 Minuten gebacken.

No. 11. Cocoanut Drops.

1 cocoanut,
About 2 cups of sugar,
1 white of egg.

Preparation: Grate the cocoanut and weigh it, add to it ½ of its weight in sugar, mix this with the beaten white of egg, drop on buttered paper and bake in oven 15 minutes.

No. 12. Schokoladen-Caramellen No. 2.

Zuthaten.

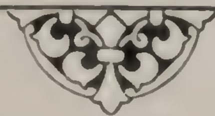
1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter,
¼ Tasse süße geriebene Schokolade,
1 Tasse Molasses, 1 Tasse Milch.

Zubereitung: Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann fügt man Schokolade, Molasses und Milch dazu und rührt es gut; hierauf kocht man die Masse so lange, daß wenn man ein wenig in sehr kaltem Wasser probirt, es fest wird. Dann thut man die heiße Masse einen Zoll dick in gebutterte Blechpfannen und wenn kalt, in Vierecke theilen, aber das Messer muß gebuttert sein.

No. 12. Chocolate Caramels No. 2.

1 cup of sugar,
½ cup of butter,
¼ cup of grated, sweet chocolate,
1 cup of molasses,
1 cup of milk.

Preparation: Cream the sugar and butter, add chocolate, molasses and milk and boil until it hardens when tried in cold water. Pour it about 1 inch thick into buttered tins and when cold, cut into squares with a buttered knife.



23. Abtheilung:

Eingemachtes.

Das Einmachen der Früchte und Gemüse.

Das Obst muß zum Einmachen von der besten Qualität sein.

Das eingemachte Obst muß kühl und trocken aufbewahrt werden.

Gläser mit festem Verschluß eignen sich am besten beim Einmachen; Büchsen sind deshalb bedeutend umständlicher, weil man sie verlöthen lassen muß.

Beim Einmachen soll man darauf sehen, daß der Kessel, worin das Obst gekocht wird, neu ist und blos zu diesem Zwecke benutzt wird. Der Löffel zum Umrühren und Abschäumen sollte entweder von Silber oder Holz verfertigt sein.

Die Einmachgläser müssen ganz sauber sein und extra ausgebrüht werden; auch ist erforderlich, gute feste Gummiringe an dem Einmachglas zu befestigen. Das Eingemachte muß so fest verschlossen sein, daß beim Umstürzen des Glases kein Tropfen hervorquillt.

No. 1. Erdbeeren.

Zuthaten.

1 Pfd. Erdbeeren,
½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Erdbeeren müssen trocken und gut zum Einmachen sein. Man entfernt die Stiele von der Frucht, läßt kaltes Wasser einen Augenblick auf den Erdbeeren stehen, dann läßt man es auf einem Sieb abtropfen. Man wiegt die vorbereitete Frucht und giebt auf jedes Pfund Frucht ein halbes Pfund Zucker, thut Erdbeeren und Zucker zusammen in den Einmachkessel, stellt ihn auf sehr kleines Feuer, läßt die Frucht langsam zum Kochen kommen und läßt sie ein paar Minuten kochen; hierauf füllt man die Frucht sofort in die bereitstehenden Gläser, verschließt dieselben und stellt sie dann auf den Kopf, um zu probiren, ob die Gläser fest verschlossen sind. Sind sie dann kalt, so stellt man sie an einen kühlen trockenen Platz.

Man kann auch nach No. 13 zubereiten, aber nur 20 Minuten anstatt 2 Stunden kochen.

No. 2. Himbeeren.

Zuthaten.

1 Pfd. Himbeeren,
½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Zubereitung der Himbeeren beim Einmachen ist genau dieselbe wie No. 1 (siehe „Erdbeeren").

Twenty-third Chapter:

PRESERVES.

Preserving Fruits and Vegetables.

Only the best quality of fruit should be used for preserving, and the preserves must be kept in a cool dry place.

Glass jars are the best to put up preserves; tin cans must be soldered and this can not very well be done at home.

The kettle in which the preserves are cooked should be clean and kept for this purpose only. The spoon or ladle used for stirring is best of silver or new wood.

The jars should be very clean and scalded before using. They must have good rubbers and be closed so tightly that not a drop will come out, when turned upside down.

No. 1. Strawberries.

1 lb. of strawberries,
½ lb. of sugar.

Preparation: The strawberries must be dry and sound. Clean them, pour water on and let stand for a few minutes, then drain in a colander. Now weigh the fruit and take ½ lb. of sugar to every pound of fruit. Boil the fruit and sugar slowly a few minutes, then fill it at once into the jars. Close these tightly and set them upside down to test the covers. When they are cold, store them in a cool, dry place.

Can also be made according to No. 13, but cook only 20 minutes instead of 2 hours.

No. 2. Raspberries.

1 lb. of raspberries,
½ lb. of sugar.

Preparation: The preparation of the raspberries is the same as that of strawberries. See No. 1, Strawberries.

No. 3. Ananas.

Zuthaten.

1 Pfd. Ananas,
¾ Pfd. Zucker,
¼ kleine Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Ananas werden am besten mit einem silbernen Messer geschält und in Scheiben geschnitten, dann putzt man noch sorgfältig jede Scheibe, indem man die bräunlichen Vertiefungen davon entfernt. Nun wiegt man die vorbereitete Frucht und rechnet auf jedes Pfund Frucht ¾ Pfund Zucker und so viele ¾ Pfd. Zucker, so viele knappe ¼ Tassen Wasser. Zucker und Wasser werden nun in einen Kessel gethan und kocht die Zuckermasse fünf Minuten, schäumt den Zucker und thut die geschnittene Frucht dazu, worauf man sie ungefähr 20 Minuten kochen läßt. Die Frucht muß durchsichtig aussehen, schäumt sie gut und füllt die heiße Frucht gleich in die bereitstehenden Gläser, schraubt sie gleich fest zu und stellt die Gläser auf den Kopf, um zu probiren, ob sie fest verschlossen sind. Ist das Eingemachte kalt, so stellt man es kühl und trocken.

No. 3. Pineapple.

1 lb. of pineapple,
¾ lb. of sugar,
¼ cup of water, scant.

Preparation: Pare and slice the pineapple, which is best done with a silver knife. Weigh the fruit after it is sliced and take to every pound of fruit ¾ lb. of sugar and ¼ small cupful of water. Boil the sugar and water 5 minutes, skim it and put in the fruit to boil 20 minutes until it is transparent, skim it again and put it hot into the jars; then treat the jars as in No. 1 and store them in a cool, dry place.

No. 4. Pfirsiche und Aprikosen.

Zuthaten.

1 Pfd. Pfirsiche oder Aprikosen,
½ Pfd. Zucker, ¼ Tasse Wasser,
4 ausgeschlagene Fruchtkerne.

Zubereitung: Die Pfirsiche oder Aprikosen werden dünn abgeschält und in die Hälfte getheilt, dann den Kern davon entfernen. Die Frucht muß zum Einmachen gut und fest sein. So viele Pfund vorbereitete Frucht, so viele ½ Pfd. Zucker und so viele ¼ Tassen Wasser. Zucker, Wasser und ausgeschlagene Fruchtkerne werden zusammen in den Kessel gethan und fünf Minuten gekocht, dann die Zuckermasse gut abschäumen, dann thut man die Frucht dazu und läßt sie einige Minuten kochen, damit sie weich wird, darf aber nicht zerfallen; schäumt die Frucht und füllt sie heiß in die bereitstehenden Gläser und verschließt sie sofort. Stellt die Gläser auf den Kopf, um zu probiren, ob sie fest verschlossen sind. Ist das Eingemachte kalt, so hebt man es an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Besondere Bemerkung: Die Schalen des Obstes kann man zu Gelee verwenden. Siehe unter „Zubereitung von Gelee" nach.

No. 4. Peaches and Apricots.

1 lb. of peaches or apricots,
½ lb. of sugar,
¼ cup of water,
4 peach stones.

Preparation: Peel the peaches or apricots very thin, cut in halves and stone them. To one pound of fruit take ½ lb. of sugar and ¼ cup of water. Boil the sugar, water and 4 crushed stones 5 minutes, skim and add the fruit and boil a few minutes longer until it is soft. Do not let it get mushy. Skim the fruit again and fill it hot into the jars. Then treat the jars again as in No. 1 to test the covers. Store them in a cool, dry place.

Remarks: The peelings may be used for jelly. See Preparation of Jelly.

No. 5. Pfirsiche in Gelee.

Zuthaten.

2 Pfd. schöne große Pfirsiche,
1 Pfd. kleine Pfirsiche,
3 Pfd. Zucker,
1 Pint Wasser, Brandy-Papier.

No. 5. Peach in Jelly.

2 lbs. of nice, large peaches,
1 lb. of small peaches,
3 lbs. of sugar,
1 pt. of water, brandy paper.

Zubereitung: Die kleinen Pfirsiche werden in Stücke geschnitten, die Kerne davon entfernt, dann gewogen und mit dem Wasser aufgestellt und weich gekocht, dann läßt man die Masse durch ein feines Sieb tropfen. Der Zucker wird nun zu dem Fruchtsaft gethan und dick gekocht und geschäumt. Die großen Pfirsiche werden dann geschält, ganz in den Saft gethan, worauf man die Frucht klar, aber nicht verkochen läßt. Dann thut man die ganzen gekochten Pfirsiche vorsichtig in die bereitstehenden Gläser, füllt den geleeartigen Saft darüber, legt ein Stückchen Brandy-Papier darauf und verschließt die Gläser sehr fest.

Preparation: Cut the small peaches into pieces, stone them, weigh them, boil until tender in the water and drain in a colander. Now put the sugar into the fruit syrup and boil until thick, skim it and put the large peeled peaches into it whole. Boil until the fruit is tender but not mushy, then put it carefully into the jars, pour the thick syrup on, place a brandy paper over and close the jars up tightly.

No. 6. Aprikosen in Gelee.

Zuthaten.

2 Pfd. schöne große Aprikosen,
1 Pfd. kleine Aprikosen,
3 Pfd. Zucker,
1 Pint Wasser, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Zubereitung der Aprikosen in Gelee ist genau dieselbe wie No. 5 (siehe „Pfirsiche in Gelee").

No. 6. Apricots in Jelly.

2 lbs. of nice, large apricots,
1 lb. of small apricots,
3 lbs. of sugar,
1 pt. of water, brandy paper.

Preparation: The preparation of apricots is the same as that of peaches. See No. 5, Peaches in Jelly.

No. 7. Süßsauere Pfirsiche.

Zuthaten.

1 Pfd. Pfirsiche, ¼ Pfd. Zucker,
¼ Tasse Essig, ¼ Tasse Wasser,
3 Nelken,
Ein kleines Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Die Pfirsiche werden geschält und ganz gelassen, dann gewogen; Zucker, Essig, Wasser, Nelken und Zimmet werden zusammen in den Einmachkessel gethan und fünf Minuten gekocht, dann geschäumt. Die Pfirsiche dazu gethan und gekocht, bis die Frucht weich ist, aber nicht zu weich, damit sie nicht zerfällt. Die Pfirsiche thut man vorsichtig in die bereitstehenden Gläser oder Steintöpfe; sollte es zu viel Saft sein, so läßt man denselben noch etwas einkochen und füllt ihn heiß darüber. Ein Stückchen Brandy-Papier darüber legen, dann gut verschließen. Die Gläser stellt man auf den Kopf, um zu probiren, ob sie fest verschlossen sind. Steintöpfe verbindet man fest mit Pergamentpapier.

No. 7. Pickled Peaches.

1 lb. of peaches,
¼ lb. of sugar,
¼ cup of vinegar,
¼ cup of water,
3 cloves, 1 small piece of cinnamon.

Preparation: Peel the peaches, leave them whole and weigh them. Boil the given quantity of water with sugar, vinegar, cloves and cinnamon 5 minutes, skim and add the peaches. When the fruit is soft put it into the cans or jars and pour the syrup over. If there is too much syrup, boil it down to fill the cans or jars. Cover with a brandy paper and close them up tightly. The stone jars may be tied up with parchment paper.

No. 8. Süßsauere Aprikosen.

Zuthaten.

1 Pfd. Aprikosen, ¼ Pfd. Zucker,
¼ Tasse Essig, ¼ Tasse Wasser,
3 Nelken,
1 kleines Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Die Zubereitung der süßsaueren Aprikosen ist dieselbe wie No. 7 (siehe „süßsauere Pfirsiche").

No. 8. Pickled Apricots.

1 lb. of apricots, ¼ lb. of sugar,
¼ cup of vinegar, ¼ cup of water,
3 cloves,
1 small piece of cinnamon.

Preparation: The preparation of pickled apricots is the same as that of pickled peaches. See Pickled Peaches.

No. 9. Aprikosen oder Pfirsiche in Brandy.

Zuthaten.

1 Pfd. Aprikosen oder Pfirsiche,
¾ Pfd. Zucker, ¼ Tasse Wasser,
1 Weinglas echten französischen Brandy.

Zubereitung: Die Aprikosen oder Pfirsiche werden abgeschält, dann gewogen. Zucker und Wasser werden 5 Minuten gekocht und geschäumt, dann die geschälte Frucht dazugethan und einige Male aufkochen lassen. Die Frucht wird dann vorsichtig in Gläser gefüllt, läßt den Saft einkochen, gießt ihn heiß darüber und sofort den Brandy obenauf. Die heißen Gläser werden fest verschlossen, auf den Kopf gestellt, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist und nach der Erkaltung bewahrt man die Frucht an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Besondere Bemerkung. Man muß so viele Gläser Brandy dazu verwenden, als es Pfund Früchte sind.

No. 10. Erdbeeren in Gelee.

Zuthaten.

1½ Pfd. große und schöne Erdbeeren,
1 Pfd. kleine Erdbeeren, 2 Pfd. Zucker,
Saft einer halben Citrone,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die großen Erdbeeren werden vorbereitet, mit kaltem Wasser ein wenig abgespült und das Wasser wieder gut abtropfen lassen. Die kleinen Erdbeeren werden auch vorbereitet und mit kaltem Wasser abgespült, dann mit dem Zucker auf das Feuer gestellt und sehr weich gekocht; zuletzt werden sie auf ein feines Sieb oder ein weißes Tuch gegossen. Den Saft thut man in den Einmachkessel zurück, giebt den Citronensaft dazu und kocht den Saft gut ein; wenn man ihn probirt, muß er zu Gelee werden. In diesen geleeartigen Saft thut man die großen Erdbeeren, läßt sie drei- bis viermal aufwallen, füllt sie in die bereitstehenden Gläser, kocht den Saft noch etwas ein, füllt ihn dann heiß über die Erdbeeren und verschließt sie gleich. Vorher thut man aber noch ein Stückchen Brandy-Papier darauf, stellt die Gläser auf den Kopf, um zu probiren, ob sie fest verschlossen sind. Ist die Frucht kalt, so bewahrt man sie an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Flüssiger Paraffin ist gut für luftdichten Verschluß.

No. 11. Himbeeren in Gelee.

Zuthaten.

1½ Pfd. Himbeeren, 2 Pfd. Zucker,
Saft einer halben Citrone,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Zubereitung der Himbeeren ist genau dieselbe wie No. 10 (siehe „Erdbeeren in Gelee").

No. 9. Apricots or Peaches in Brandy.

1 lb. of apricots or peaches,
¾ lb. of sugar,
¼ cup of water,
1 wineglass full of French brandy.

Preparation: Peel and weigh the apricots or peaches. Boil the sugar and water 5 minutes and skim, then put in the fruit, boil a few minutes and put into the jars. Let the syrup boil down and pour it onto the fruit hot, then pour the brandy on top, close the jars tightly and treat them as in No. 1.

Remarks: To every pound of fruit use 1 glass of brandy.

No. 10. Strawberries in Jelly.

1½ lbs. of nice, large strawberries,
1 lb. of small strawberries,
2 lbs. of sugar.
Juice from ½ lemon, brandy paper.

Preparation: Prepare the strawberries as before and drain off the water. Treat the small berries the same way, put on the stove with the sugar, boil until soft, then rub thru a fine sieve or a white, clean cloth so the juice will run into a dish. Put this juice back into the kettle, add to this the lemon juice and boil it down to jelly. Then add the large strawberries and boil 3 to 4 minutes. Put carefully into the jars, boil down the syrup if it is too much and pour it on the fruit hot. Cover with brandy paper and close the jars tightly. Treat them as in No. 1, to test the covers and when cold, store them in a cool, dry place. Melted paraffine is often used to make jars air-tight.

No. 11. Raspberries in Jelly.

1½ lbs. of raspberries,
2 lbs. of sugar,
Juice from ½ lemon, brandy paper.

Preparation: The preparation of raspberries is the same as that of strawberries. See Strawberries in Jelly.

No. 12. Ausgesteinte sauere Kirschen.

Zuthaten.

1 Pfd. schöne Kirschen,
¾ Zucker, Brandy=Papier.

Zubereitung: Die Kirschen werden abgewaschen, dann ausgesteint. Die ausgesteinten Kirschen werden gewogen und auf jedes Pfund ¾ Pfd. Zucker gerechnet. Kirschen und Zucker thut man zusammen in den Einmachkessel, läßt sie fünf Minuten kochen und füllt sie gleich in die bereitstehenden Gläser. Ein Stückchen Brandy=Papier wird darauf gelegt, heiß verschlossen und die Gläser dann auf den Kopf gestellt, um zu probiren, daß der Verschluß gut und fest ist. Nach dem Erkalten bewahrt man das Eingemachte an einem kühlen Orte auf.

No. 12. Stoned Sour Cherries.

1 lb. of nice cherries,
¾ lb. of sugar, brandy paper.

Preparation: Wash the cherries, stone them and weigh them. To every pound of cherries take ¾ lb. of sugar, boil 5 minutes and fill hot into the jars. Cover with a brandy paper and treat the jars as in No. 1.

No. 13. Große süße Kirschen.

Zuthaten.

1 Pfd. Kirschen, 1 Pfd. Zucker,
¼ Tasse Wasser, Brandy=Papier.

Zubereitung: Die Kirschen werden abgerieben und in die bereitstehenden Gläser gethan. Der Zucker wird mit dem Wasser fünf Minuten gekocht, abgeschäumt, dann auf die Kirschen gethan. Die Gläser werden verschlossen, aber nicht fest; dann stellt man die Gläser in einen Kessel, welcher mit Wasser angefüllt ist, so voll ungefähr, daß die Gläser dreiviertel im Wasser stehen; kocht das Eingemachte zwei Stunden, nimmt es aus dem Wasser und verschließt die Gläser sehr fest, stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß gut und fest ist. Nachdem die Frucht kalt ist, bewahrt man sie an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Besondere Bemerkung: Man kann die Kirschen auch aussteinen.

No. 13. Large Sweet Cherries.

1 lb. of cherries,
1 lb. of sugar,
¼ cup of water, brandy paper.

Preparation: Wipe the cherries with a cloth and place them into the jars. Boil the sugar and water 5 minutes, skim it and pour over the cherries. Close the jars, but not tightly. Put the jars into a boiler with water reaching nearly to the top of the jars. Boil for 2 hours, take out the jars, close them tightly and treat them as in No. 1.

Remarks: The cherries may be stoned.

No. 14. Cognac=Kirschen.

Zuthaten.

1 Pfd. schöne, große, süße Kirschen,
1¾ Pfd. Zucker, 1 Tasse Wasser,
1½ Pint Kornbranntwein.

Zubereitung: Die Kirschen werden abgewaschen, abgetrocknet und mit einer Nähnadel fein durchstochen. Die Stiele werden mit einer Scheere halb abgeschnitten, dann die Kirschen in die bereitstehenden Gläser gethan, ungefähr halb voll. Zucker und Wasser werden bis auf ein Drittel eingekocht, gießt den Branntwein dazu, rührt es gut durcheinander und läßt den Saft kalt werden; dann gießt man ihn auf die Kirschen, verschließt die Gläser fest und bewahrt sie an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 14. Cognac Cherries.

1 lb. of large, sweet cherries,
1¾ lbs. of sugar,
1 cup of water,
1½ pts. of corn brandy.

Preparation: Wash and dry the cherries, prick them with a needle, and trim the stems with a pair of scissors. Fill a jar half full with them. Boil down the sugar and water to one-third of the quantity and add the brandy. When this syrup is cold, pour it into the jars, close them tightly and treat them as in No. 1.

No. 15. Mirabellen, kleine runde gelbe Pflaumen.

Zuthaten.

1 Pfd. Mirabellen,
½ Pfd. Zucker, ¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: (Mirabellen sind die kleinen runden gelben Pflaumen.) Dieselben müssen zum Einmachen fest sein. Man reibt sie mit einem Tuche ab und durchsticht sie einige Male mit einer Nähnadel. Zucker und Wasser werden fünf Minuten zusammen gekocht und abgeschäumt. Dann thut man die Mirabellen hinzu, läßt sie einige Male aufwallen und füllt sie gleich in die bereitstehenden Gläser. Den Saft läßt man noch etwas einkochen, gießt ihn dann heiß über die Frucht, legt ein Stückchen Brandy-Papier darauf, schraubt die Gläser gleich fest zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß gut und fest ist. Ist das Eingemachte kalt, so bewahrt man es an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 16. Mirabellen auf andere Art zubereitet.

Zuthaten.

1 Pfd. Mirabellen (kleine runde gelbe Pflaumen),
¾ Pfd. Zucker,
¼ Tasse Wasser, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Mirabellen müssen reif sein, aber nicht weich. Sie werden mit einem Tuche abgerieben und mit einer Nähnadel etliche Male durchstochen; dann legt man sie in die bereitstehenden Gläser und füllt dieselben halb voll. Zucker mit dem Wasser läßt man zehn Minuten zusammen kochen, gießt es heiß über die Frucht, schraubt die Gläser zu, aber nicht fest, stellt sie in einen Kessel, welcher mit Wasser gefüllt ist und kocht sie zwei Stunden. Nimmt dann die Gläser heraus, schraubt sie fest zu und nach dem Erkalten bewahrt man die Frucht an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Besondere Bemerkung: Man kann ein Stückchen Brandy-Papier darauf legen, ehe die Gläser fest verschlossen werden.

No. 17. Pflaumen.

Zuthaten.

1 Pfd. Pflaumen,
¾ Pfd. Zucker, ¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Pflaumen werden abgerieben, Zucker und Wasser fünf Minuten gekocht, die Pflaumen hinzugethan, abgeschäumt und läßt die Pflaumen einige Male aufwallen; sobald sie platzen oder Risse bekommen, nimmt man sie heraus und thut

No. 15. Green Gages, No. 1.

1 lb. of green gages,
½ lb. of sugar,
¼ cup of water.

Preparation: Green gages are the small, round, yellow plums, they must be firm and sound when preserved. Rub them with a cloth and prick them with a needle a few times. Boil sugar and water 5 minutes, skim, add the plums, boil a few minutes and put into the jars. Boil down the syrup and pour it on the plums hot. Treat the jars as in No. 1 and store in a cool, dry place.

No. 16. Green Gages, No. 2.

1 lb. of green gages,
¾ lb. of sugar,
¼ cup of water, brandy paper.

Preparation: Treat the plums as before. After they have been rubbed with a cloth and pricked, fill a jar half full. Boil the sugar and water 10 minutes and pour on the plums hot. Close the jars, but not tightly, then place into a boiler with water to boil 2 hours. After that time take out the jars, close them tightly and treat them as in No. 1.

Remarks: Put a piece of brandy paper inside before closing them up tightly.

No. 17. Plums.

1 lb. of plums,
¾ lb. of sugar,
¼ cup of water.

Preparation: Wipe the plums with a cloth. Boil the sugar and water for 5 minutes, skim and add the plums. Boil

sie in die bereitstehenden Gläser. Den Saft läßt man noch etwas einkochen, dann gießt man ihn kochend darüber. Gleich die Gläser fest verschließen und sie auf den Kopf stellen, um zu probiren, ob der Verschluß gut ist. Nach dem Erkalten bewahrt man das Eingemachte an einem kühlen und trockenen Orte auf.

a few minutes, skim and put them carefully into the jars. Boil the syrup down and fill into the cans hot. Then close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 18. Geschälte Pflaumen.

Zuthaten.

1 Pfd. Pflaumen,
¾ Pfd. Zucker,
¼ Tasse Wasser,
1 kleines Stückchen Zimmet,
1 Eßlöffel Weinessig.

Zubereitung: Große, blaue Pflaumen werden einzeln eine Sekunde in's heiße Wasser gehalten und die dadurch gelöste Haut schnell abgezogen. Der Kern wird herausgenommen, indem man an der Seite mit einem scharfen Messer einen Schnitt macht. Die vorbereiteten Pflaumen packt man schichtweise in die bereitstehenden Gläser. Zucker, Wasser, Zimmet und Weinessig werden zusammen gut fünf Minuten gekocht, abgeschäumt, dann kochend über die Pflaumen gegossen, gleich die Gläser verschlossen, aber nicht fest, dann im Wasserbade ¾ Stunde gekocht. Die Gläser werden dann heraus genommen, fest verschlossen und nach dem Erkalten kühl und trocken aufbewahrt.

Besondere Bemerkung. Bei der Zubereitung der Pflaumen muß man schnell machen, da die geschälten Pflaumen leicht braun werden; man kann aus Vorsicht ein wenig von dem abgewogenen Zucker darüber streuen.

No. 18. Peeled Plums.

1 lb. of plums,
¾ lb. of sugar,
¼ cup of water,
1 small piece of cinnamon,
1 tablespoonful of wine vinegar.

Preparation: Put large, blue plums into hot water for a minute and skin them. With a sharp knife make a slit into the side of each plum and take out the stone; place them into the jars in layers. Boil the sugar and water with cinnamon and vinegar for 5 minutes, skim and pour it hot on the plums. Close the jars and boil them in a boiler for 45 minutes. Then take them out, close them tightly and treat the jars as in No. 1.

No. 19. Pflaumen in Rothwein.

Zuthaten.

1 Pfd. Pflaumen,
½ Pfd. Zucker,
½ Tasse Rothwein, ¼ Tasse Weinessig,
1 Nelke, 1 kleines Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Die reifen, blauen Pflaumen putzt man mit einem Tuche ab. Zucker, Rothwein, Weinessig, Nelken und Zimmet werden einige Minuten gekocht und abgeschäumt, dann thut man die Pflaumen hinzu, läßt sie einige Male aufwallen, nimmt sie heraus, so bald sie platzen oder Risse bekommen und legt sie in die bereitstehenden Gläser. Den Saft läßt man noch gut einkochen, so daß man nur genügend Saft für die Pflaumen behält; gießt ihn kochend darüber, verschließt die Gläser sofort und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß gut und fest ist. Ist die Frucht erkaltet, so bewahrt man sie kühl und trocken auf.

No. 19. Plums in Red Wine.

1 lb. of plums,
½ lb. of sugar,
½ cup of red wine,
¼ cup of wine vinegar,
1 clove, 1 small piece of cinnamon.

Preparation: Wipe the ripe, blue plums with a cloth. Boil the sugar and water, red wine, vinegar, cloves and cinnamon 5 minutes, skim, add the plums and boil a few minutes. Take them out as soon as the skins begin to crack and put them into the jars. Boil down the syrup and fill it hot into the jars. Close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 20. Pflaumen in Essig.

Zuthaten.

3 Pfd. Pflaumen,
1 Pfd. Zucker,
½ Pint Essig,
Mehrere Stückchen Zimmet,
6 Nelken.

Zubereitung: Die Pflaumen reibt man mit einem Tuche ab, durchsticht sie mehrere Male mit einem Zahnstocher und legt sie in einen Steintopf. Zucker, Essig, Zimmet und Nelken werden einige Minuten gekocht, abgeschäumt und kochend über die Pflaumen gegossen. Dieses wiederholt man dreimal. Das dritte Mal, wenn der Saft kocht, thut man die Pflaumen hinzu und läßt sie einige Male mit aufwallen, füllt sie zurück in den Topf und verbindet ihn fest, oder in Gläser und verschließt diese heiß.

Besondere Bemerkung. Die saueren Pflaumen werden gerne zum Fleisch serviert.

No. 20. Pickled Plums.

3 lbs. of plums,
1 lb. of sugar,
½ pt. of vinegar,
Several small pieces of cinnamon,
6 cloves.

Preparation: Wipe the plums with a cloth, prick with a toothpick several times and place carefully into a stone jar. Boil the sugar, vinegar, cinnamon and cloves a few minutes, skim and pour on the plums boiling hot. This process is repeated 3 times. When the juice boils for the third time, the plums are boiled with it a little while, then all is put back into the stone jar or cans and tightly closed or tied up. These pickled plums are nice to serve with meat.

No. 21. Stachelbeeren.

Zuthaten.

3 Pfd. Stachelbeeren,
2½ Pfd. Zucker,
Einige Stückchen Zimmet,
1½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Von schönen großen Stachelbeeren, welche nicht zu reif sind, schneidet man Stiele und Blüthen ab und spült sie mit kalten Wasser ab, worauf man sie wieder gut abtrocknet. Zucker, Zimmet und Wasser läßt man zusammenkochen, bis die Flüssigkeit ganz klar ist und sich ziehen läßt, dann thut man die Stachelbeeren hinzu und läßt sie einmal aufkochen, worauf man sie sofort in die bereitstehenden Gläser thut. Den Saft läßt man noch kochen und füllt ihn dann heiß über die Beeren; schraubt die Gläser fest zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Nach dem Erkalten bewahrt man die Frucht an einem kühlen Orte auf.

Besondere Bemerkung: Sollte der Saft auf den Stachelbeeren nach dem ersten Tage zu dünn sein, so gießt man ihn von den Beeren ab und kocht ihn nochmals.

No. 21. Gooseberries.

3 lbs. of gooseberries,
2½ lbs. of sugar,
A few pieces of cinnamon,
1½ cups of water.

Prfeparation: Clean, wash and drain nice, large gooseberries, which are not overripe. Boil the sugar, water and cinnamon until clear and jelly like, then add the berries, boil a few minutes and put into jars. Boil down the syrup and pour it hot into the jars. Close tightly and treat them as in No. 1.

Remarks: If after 1 day the syrup is too thin, pour it off and boil it once more.

No. 22. Birnen.

Zuthaten.

2 Pfd. Birnen,
1 Pfd. Zucker,
1 Tasse Wasser,
¼ Tasse Weinessig,
Mehrere Stückchen Zimmet,
2 Nelken.

No. 22. Pickled Pears.

2 lbs. of pears,
1 lb. of sugar,
1 cup of water,
⅛ cup of wine vinegar,
Several pieces of cinnamon,
2 cloves.

Zubereitung: Die Birnen werden geschält, mit einem scharfen Messer in Hälften geschnitten und das Kernhaus vorsichtig ausgeschnitten. Die Birnenhälften legt man in kaltes Wasser, oder reibt sie mit Citrone ein, damit sie schön weiß bleiben. Zucker, Wasser und Essig thut man in den Kessel, Nelken und Zimmet bindet man in ein kleines weißes Tuch ein und kocht alles zusammen fünf Minuten lang; schäumt es ab und giebt die Birnenstücke dazu, läßt sie kochen, bis sie weich sind, aber nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen. Hierauf füllt man das Obst gleich in die bereitstehenden Gläser und verschließt sie heiß; stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Nach dem Erkalten bewahrt man das Eingemachte an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Preparation: Peel the pears, cut them into halves and core them, then put into cold water or rub with lemon juice to keep them white. Boil the sugar, water and vinegar with the cloves and cinnamon tied into a white cloth, skim, add the pears and boil until soft but not mushy. Fill the fruit into jars and close them tightly, then treat them as in No. 1.

No. 23. Kirschäpfel, genannt „Crabapples."

Zuthaten.

1 Pfd. Crabapples,
½ Pfd. Zucker, 1 Tasse Wasser,
⅛ Tasse Essig, 1 Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Die kleinen rothen Aepfel werden mit einem Tuche abgerieben, der Stiel jedoch daran gelassen. Zucker, Wasser, Essig und Zimmet werden zusammen fünf Minuten gekocht und abgeschäumt. Die Aepfel werden hinzu gethan und 10 Minuten gekocht, dürfen aber nicht zerfallen und die Schale muß auch ziemlich ganz bleiben; hierauf legt man die Aepfel vorsichtig in die bereitstehenden Gläser. Den Saft kocht man noch etwas ein, gießt ihn kochend darüber, verschließt die Gläser fest und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß auch fest ist. Ist das Eingemachte kalt, so bewahrt man es an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 23. Pickled Crab Apples.

1 lb. of crab-apples,
½ lb. of sugar,
1 cup of water,
⅛ cup of vinegar,
1 piece of cinnamon.

Preparation: Wipe the little red crab-apples with a cloth, leave the stems on. Boil the sugar, water, vinegar and cinnamon 5 minutes, skim, add the apples and boil 10 minutes. They must not cook to pieces and the skin must stay whole if possible. Place the apples carefully into the jars, boil down the syrup and pour it on hot. Then close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 24. Blaubeeren, Heidelbeeren.

Zuthaten.

1 Pfd. Heidelbeeren, ½ Pfd. Zucker,
⅛ Tasse Essig oder
Saft einer halben Citrone.

Zubereitung: Die Heidelbeeren werden gelesen und gewaschen, dann in einem Sieb gut ablaufen lassen. Vorbereitete Heidelbeeren, Zucker und Essig oder Citronensaft werden zusammen in den Einmachtopf gethan und langsam zum Kochen gebracht. Die Beeren läßt man etliche Male gut aufkochen und füllt sie dann sofort in die bereitstehenden Gläser, schraubt sie in heißem Zustande fest zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Ist das Eingemachte kalt, so bewahrt man es an einem kühlen Orte auf.

No. 24. Blueberries, Whortleberries.

1 lb. of blueberries,
½ lb. of sugar,
⅛ cup of vinegar or juice from ½ lemon.

Preparation: Pick the berries over, wash and drain them, then boil in sugar, vinegar or lemon juice a little while. When still hot, pour them into jars, close tightly and treat them as in No. 1.

No. 25. Reineclauden.

Zuthaten.

1 Pfd. Reineclauden,
¾ Pfd. Zucker,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Man kauft zum Einmachen am besten die echten Reineclauden. Dieselben haben rothe Punkte, während die unechten ganz grün sind. Man wischt jede Pflaume gut ab, kürzt den Stiel etwas und durchsticht die Frucht mit einer Stopfnadel etliche Male bis auf den Kern. Zucker und Wasser werden zusammen fünf Minuten gekocht, die Reineclauden werden 8—10 Stück jedes Mal hinzugethan und sofort mit dem Schaumlöffel, wenn sie Risse bekommen, in die bereitstehenden Gläser gethan. Man fährt so fort, bis die Pflaumen alle sind, dann gießt man den heißen Saft darüber, verschließt die Gläser aber nicht fest, stellt sie in ein Wasserbad und läßt das Wasser ¾ Stunde kochen; dann nimmt man die Gläser heraus, schraubt sie fest zu und nach dem Erkalten bewahrt man die Frucht an einem kühlen Orte auf.

No. 26. Geschälte Reineclauden.

Zuthaten.

1 Pfd. Reineclauden,
¾ Pfd. Zucker,
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Früchte werden geschält und der Kern herausgenommen. Zucker und Wasser werden gut fünf Minuten gekocht, die Pflaumen hinzugethan und weich gekocht; dann abgeschäumt und in die bereitstehenden Gläser gefüllt. Sollte es zu viel Saft sein, so kocht man ihn noch etwas ein. Hierauf verschließt man die Gläser fest und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Ist das Eingemachte kalt, so bewahrt man es an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 27. Preiselbeeren.

Zuthaten.

1 Pfd. Preiselbeeren,
½ Pfd. Zucker, Brandy-Papier,
¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Preiselbeeren sind kleine rothe mehlige Beeren und dienen zu demselben Zwecke wie die amerikanischen Cranberries. Dieselben kommen im Winter auf den Markt und werden frisch verwendet, während die Preiselbeeren im Sommer auf den Markt kommen und für den Winter eingemacht werden. Die Preiselbeeren werden gut gelesen, mit viel kaltem Wasser gewaschen und auf einem Sieb das

No. 25. Green Gages.

1 lb of green gages,
¾ lb. of sugar,
½ cup of water.

Preparation: The genuine green gages which have red dots are the best for preserving. Wipe them with a cloth, shorten the stem and prick the plum several times with a darning needle. Then boil the sugar and water 5 minutes, put in 6 to 10 plums, boil them until the skin begins to burst, take them out immediately and put them into the jars. Continue this until all plums are cooked. Pour on the syrup, close the jars and put them into a boiler with water to cook for 45 minutes. Then take them out, close the covers tightly and when cold, store them in a cool place.

No. 26. Peeled Green Gages.

1 lb. of green gages,
¾ lb. of sugar,
½ cup of water.

Preparation: Peel and stone the plums. Boil the sugar and water 5 minutes, add the plums and boil until tender, then skim and put them into the jars. If there is too much syrup, boil it down and pour it on the plums hot, then close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 27. Cranberries.

1 lb. of cranberries,
½ lb. of sugar,
¼ cup of water, brandy paper.

Preparation: The American cranberries are in the market in winter to be used fresh, while the German cranberries are in the market in summer to be preserved for the winter. Pick them over and wash them in much water, then drain in a colander. Boil the sugar and

Wasser gut ablaufen lassen. Zucker und Wasser werden eine Minute gekocht, die Beeren hinzugethan und gekocht, bis die Beeren hellroth und durchsichtig aussehen, müssen gut abgeschäumt werden, worauf man die Beeren in bereitstehende Gläser oder Steintöpfe füllt. Der Saft wird noch 15—20 Minuten eingekocht, dann schüttet man ihn kochend über die Beeren; legt ein Stück Brandy-Papier darauf und schraubt die Gläser fest zu. Sind es Steintöpfe, so läßt man das Eingemachte erst kalt werden, ehe man das Brandy-Papier darauf legt, dann fest zubinden.

water 1 minute, add the berries and boil until they are light red and transparent, then fill into cans or stone jars. Boil syrup 15 to 20 minutes longer and pour boiling hot over the berries. Cover with a piece of brandy paper and close the cans or tie up the jars tightly. If you put them into jars, let the fruit cool off before you put on the brandy paper and tie up the jars.

No. 28. Johannisbeeren.

Zuthaten.

1 Pfd. Johannisbeeren,
1 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Nur die schönen, großen, rothen Johannisbeeren werden zum Einmachen verwendet. Dieselben werden von den Stielen gestreift, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, durch ein Sieb das Wasser gut ablaufen lassen, dann wiegen. Zucker und Beeren werden zusammen in den Einmachkessel gethan und sehr langsam zum Kochen gebracht. Man kocht die Beeren zehn Minuten, schäumt sie gut ab und füllt sie kochend in die bereitstehenden Gläser, welche man gleich fest verschließt. Dann stellt man die Gläser auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Wenn das Eingemachte kalt ist, bewahrt man es an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 28. Currants.

1 lb. of currants,
1 lb. of sugar.

Preparation: Only the largest currants are used for preserves. Strip them from the stems, wash in cold water, drain well and weigh them. Boil the sugar and berries slowly for 10 minutes, skim and put into jars hot. Close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 29. Brombeeren.

Zuthaten.

1 Pfd. Brombeeren,
¾ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie No. 28 (siehe „Johannisbeeren"). Man läßt die Brombeeren nur etliche Male aufwallen und keine 10 Minuten kochen wie die Johannisbeeren.

No. 29. Blackberries.

1 lb. of blackberries,
¾ lb. of sugar.

The Preparation is the same as that of currants, but let them boil only a few minutes instead of 10 minutes.

No. 30. Melonen.

Zuthaten.

3 Pfd. Melonen, 3 Pfd. Zucker,
1 Pint Wasser,
¼ Pint Weinessig,
4 Nelken,
Etliche Stückchen Zimmet,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Reife, aber noch feste Melonen werden geschält, halbirt, mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, in gleichmäßige Stücke geschnitten und gewogen. Zucker, Essig, Wasser, Nelken und Zimmet werden

No. 30. Melons.

3 lbs. of melon,
3 lbs. of sugar,
1 pt. of water,
¼ pt. of wine vinegar,
4 cloves, some pieces of cinnamon, brandy paper.

Preparation: Peel ripe but firm melons, cut them in halves and scoop out the seeds with a silver spoon, then cut into small pieces and weigh. Boil the

zusammen fünf Minuten gekocht, die Melonenstücke hinzugethan und gekocht, bis sie weich sind und glasig aussehen. Dann füllt man die Melonenstücke vorsichtig in die bereitstehenden Gläser, kocht den Saft noch etwas ein, gießt ihn kochend über die Frucht und schraubt die Gläser fest zu. Das Eingemachte bewahrt man an einem kühlen und trockenen Orte auf.

sugar, water, vinegar, cloves and cinnamon 5 minutes, add the melon and boil until they are transparent and soft. Now fill them into jars, boil down the syrup and pour it on the fruit hot. Close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 31. Quitten.

Zuthaten.

5 Pfd. Quitten,
3 Pfd. Zucker,
10 Nelken,
2 kleingeschnittene Citronenschalen,
Mehrere Stückchen Zimmet,
Wasser.

Zubereitung: Die Quitten werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser aufgestellt. Nachdem sie halb weich gekocht sind, werden sie herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. Zucker, zwei Tassen Wasser, Zimmet, Citronenschalen und Nelken werden fünf Minuten gekocht, abgeschäumt, dann die halbweichen Quittenstückchen hinzugethan und ganz weich gekocht; hierauf füllt man sie in die bereitstehenden Gläser und schraubt dieselben sofort fest zu. Nach dem Erkalten bewahrt man das Eingemachte an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 31. Quinces.

5 lbs. of quinces,
3 lbs. of sugar,
10 cloves,
2 finely chopped lemon rinds,
Several pieces of cinnamon, water.

Preparation: Pare the quinces, slice them very thin and boil in water. When partly done, take them out and drain on a cloth. Boil the sugar, 2 cups of water, cinnamon, lemon rind and cloves 5 minutes, skim, add the partly boiled quinces and boil until soft. Then put them into jars with the syrup, close the jars tightly and treat as in No. 1.

No. 32. Quitten in Cognac.

Zuthaten.

1 Pfd. Quitten, ½ Tasse Wasser,
3 Nelken,
¾ Pfd. Zucker,
3 Stückchen Zimmet,
Feingeschnittene Schale einer halben Citrone,
1 Weinglas Cognac.

Zubereitung: Die Quitten werden geschält, fein in Stückchen geschnitten und sogleich in kaltes Wasser gethan. Ist man nun fertig mit Schneiden, so thut man die Quitten in kochendes Wasser und läßt sie weich kochen. Zucker, Wasser, Nelken, Zimmet und Citronenschale werden zusammen eine Minute gekocht, dann thut man die weichen Quittenstücke, von welchen man das Wasser gut ablaufen läßt, hinzu und läßt die Masse fünf Minuten langsam kochen; dann füllt man die Quitten mit einem Schaumlöffel in die bereitstehenden Gläser. Den Saft läßt man dick einkochen, gießt zuletzt ein Glas Cognac dazu und füllt den Saft kochend über die Frucht; die Gläser werden sofort heiß zugeschraubt.

No. 32. Quinces in Cognac.

1 lb. of quinces,
½ cup of water,
¾ lb. of sugar,
3 cloves,
3 pieces of cinnamon,
½ lemon rind cut fine,
1 wineglassful of cognac.

Preparation: Pare the quinces, cut them into small pieces and put at once into cold water. When they are all cut up, put them into boiling water and boil until tender. Boil the water, cloves, cinnamon, lemon rind 1 minute, add the quinces and boil slowly for 5 minutes. Put the quince into jars, boil down the syrup until it gets thick, add the cognac and pour it hot on the fruit. Close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 33. Kürbis einzumachen.

Zuthaten.

3 Pfd. Kürbisfleisch,
2½ Pfd. Zucker,
1 Quart Essig,
3 Quart Wasser,
Schale einer halben Citrone,
5 Nelken,
2 Stückchen Zimmet,
1 Stückchen Ingwer,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Der Kürbis wird abgeschält, in der Mitte durchgeschnitten und die Kerne herausgenommen. Sobald alle saftigen und faserigen Theile entfernt sind, schneidet man das Kürbisfleisch in gleichmäßige ¼ Zoll dicke Streifen. Ein Quart Essig wird mit 2½ Quart Wasser gemischt und kalt über die geschnittenen Kürbisstücke gegossen, worauf man sie 12 Stunden stehen läßt. Der Zucker mit dem halben Quart Wasser und das Gewürz, welches man in ein Stückchen weißes Tuch einbindet, werden eine Minute gekocht. Die Kürbiskerne, welche man abtrocknet, werden hinzugethan und so lange gekocht, bis sie klar und durchsichtig sind. Man füllt den Kürbis in die bereitstehenden Gläser und kocht den Saft dicklich; gießt ihn dann kochend darüber, verschließt die Gläser gleich und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Nachdem das Eingemachte kalt ist, bewahrt man es an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 33. Pumpkin.

3 lbs. of pumpkin pulp,
2½ lbs. of sugar,
1 qt. of vinegar,
3 qts. of water,
½ lemon rind,
5 cloves,
2 pieces of cinnamon,
1 piece of ginger, brandy paper.

Preparation: Peel the pumpkin, cut in halves, scoop out the seeds and all juicy or thready matter. Cut the flesh into slices ¼ inch thick and put into 1 qt. of cold vinegar mixed with 2½ qts. of cold water. Let it stand 12 hours. Then boil the sugar, ½ qt. of water and the spices tied into a white cloth 1 minute. Add the pieces of pumpkin after drying them, and boil until tender and transparent. Put them into jars, boil down the syrup until it thickens, fill up the jars with it, cover with a brandy paper, close and treat them as in No. 1.

No. 34. Grüne Orangen oder kleine gelbe Orangen einzumachen.

Zuthaten.

60 kleine Orangen,
3 Pfd. Zucker,
¾ Quart Wasser.

Zubereitung: Die Orangen werden mit einer Gabel gut durchstochen und fünf Minuten im Wasser gebleicht. Dann legt man sie 10 Tage in zweimal täglich zu wechselndes Wasser. Am 11. Tage wird der Zucker mit dem ¾ Quart Wasser fünf Minuten gekocht, abgeschäumt und kalt über die abgetrockneten Orangen gegossen. Am 12. Tage gießt man den Zuckersaft von den Orangen ab, kocht ihn zu einem dicken Saft ein, läßt die Orangen einige Male darin aufkochen, so daß sie klar werden und füllt sie in die bereitstehenden Gläser. Den Zucker kocht man, wenn es nöthig sein sollte, noch etwas ein, damit er dick ist, gießt ihn heiß über die Frucht, schraubt die Gläser gleich zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß gut ist. Wenn die Frucht kalt ist, bewahrt man sie an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 34. Green or Small Yellow Oranges.

60 small oranges,
3 lbs. of sugar,
¾ qt. of water.

Preparation: Prick the oranges with a fork and bleach them in water for 10 days. The water must be changed twice a day. On the eleventh day boil the sugar and ¾ qt. of water 5 minutes, skim and pour cold on the dried oranges. On the twelfth day pour off the sugar water and boil it until it gets thick. Put in the oranges, let them boil a few minutes and then fill the jars. If necessary boil the sugar water a little more, pour it on the oranges, close the jars tightly and treat them as in No. 1.

No. 35. Walnüsse einzumachen.

Zuthaten.

1 Pfd. Nüsse,
1 Pfd. Zucker,
20 Gramm Zimmetstücke,
1 Tasse Wasser.

Zubereitung: Die dazu bestimmten Nüsse müssen gebrochen werden, ehe sie eine Schale ansetzen. Gutgeputzte Nüsse werden 14 Tage in frisches Wasser, welches jeden Tag gewechselt wird, gelegt. Dann trocknet man sie gut ab, legt sie in frisches Wasser und kocht sie darin weich. Der Zucker mit dem Wasser und den Zimmetstücken werden eine Minute gekocht, die Nüsse hinzugethan und etliche Male aufwallen lassen. Man gießt die Nüsse mit dem Zuckersaft in ein Porzellangefäß und läßt sie drei Tage stehen; kocht die Nüsse nochmals in dem Zuckersaft ein paar Minuten und füllt sie in die bereitstehenden Gläser. Der Saft wird noch etwas gekocht, wenn er nicht dick genug sein sollte, gießt ihn kalt darüber und verschließt die Gläser fest.

No. 35. Pickled Walnuts.

1 lb. of green walnuts,
1 lb. of sugar,
20 grams of whole cinnamon,
1 cup of water.

Preparation: The walnuts must be picked before they form a hard shell Clean the walnuts well and let stand 14 days, changing the water once a day. Then dry them and boil until tender in fresh water. Boil the sugar, water and cinnamon 1 minute, add the nuts and boil a few minutes, pour into a porcelain dish and let stand 3 days, then boil again a few minutes and fill the nuts into jars. Boil the syrup if it is not thick enough and pour on the nuts cold, then close the jars well.

No. 36. Unreife grüne Mandeln.

Zuthaten.

60 Stück Mandeln,
¼ Pfd. Holzasche,
4 Quart Wasser,
1½ Pfd. Zucker,
1 Pint Wasser,
¼ Theelöffel Bischofsextract.

Zubereitung: Die Mandeln müssen noch unreif sein, sich aber gut durchstechen lassen. Die Holzasche wird mit den vier Quart Wasser übergossen, dann so lange gekocht, bis die Mischung sich fettig anfühlt. Dann schüttet man die Mandeln hinein und kocht sie so lange, bis sich das Pelzige ablösen läßt. Nach dem Abziehen legt man sie in frisches Wasser. Nun setzt man die Mandeln, nachdem man sie durchstochen hat, in heißem Wasser auf und läßt sie so lange ziehen, bis sie weich sind, aber nicht kochen lassen; gießt sie ab und läßt sie bis zum anderen Tage in frischem kaltem Wasser stehen. Der Zucker mit dem einen Pint Wasser wird gekocht, daß es einen dicken Saft giebt, dann kalt über die abgetrockneten Mandeln gegossen. Am nächsten Tage gießt man den Zuckersaft ab, kocht ihn nochmals, läßt ihn kalt werden und gießt ihn wieder über die Mandeln; läßt sie abermals 1 Tag stehen, gießt den Saft dann ab, kocht ihn dick ein, mischt ihn mit dem Bischofsextract und nach Erkalten über die Mandeln gießen, welche in Gläser gefüllt sein müssen, dann schraubt man die Gläser fest zu.

No. 36. Green Almonds.

60 green almonds,
¼ lb. of wood ashes,
4 qts. of water,
1½ lbs. of sugar,
1 pt. of water,
¼ teaspoonful of bishop extract.

Preparation: The almonds must be green, but soft enough to be easily pierced with a fork. Mix the wood ashes and 4 qts. of water and boil until the mixture feels greasy. Now put in the almonds and boil them until the skin can be pulled off. After this is done, put them into fresh water, pierce them, put into hot water, set them on the stove and let them simmer until they are soft. Pour off the water, put on fresh cold water and let stand until the next day. Now boil the sugar in 1 pt. of water until it gets thick and pour it cold on the dried almonds. The next day pour off the sugar water, boil it again, and when cold pour on the nuts and let stand another day. The third day repeat the cooking again, add the bishop extract, when cold, pour it on the almonds in the jars and close them tightly.

No. 37. Weintrauben einzumachen.

Zuthaten.

3 Pfd. abgerupfte Weinbeeren,
¾ Pfd. Zucker, ½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Zucker und Wasser werden fünf Minuten gekocht. Diesen Zuckersaft gießt man über die Weinbeeren und läßt sie 12 Stunden stehen; gießt dann den Saft ab, macht ihn kochen, thut die Beeren hinein, läßt sie ein paar Minuten sieden, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und thut sie in die bereitstehenden Gläser. Den Saft läßt man dick einkochen, gießt ihn kochend darüber und verschließt die Gläser gleich; stellt sie dann auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Nach dem Erkalten bewahrt man das Eingemachte an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Besondere Bemerkung. Die kleinen Kerne der Beeren schäumt man mit einem Schaumlöffel ab.

No. 38. Erdbeer-Marmelade.

Zuthaten.

1 Pfd. Erdbeeren,
¾ Pfd. Zucker, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die vorbereiteten Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, dann mit dem Zucker vermischt und unter stetem Rühren zu einer dicken Marmelade gekocht. Hierauf füllt man sie in Gläser, läßt sie erkalten, legt ein Stück Brandy-Papier darauf und verschließt sie gut oder verbindet sie mit Pergamentpapier.

No. 39. Himbeer-Gelee.

Zuthaten.

4 Pfd. Himbeeren,
2 Pfd. Johannisbeeren,
2½ Pfd. Zucker,
1 Pint Wasser, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift und gewaschen, ebenso die Himbeeren. Die Beeren werden zusammen mit dem Wasser auf den Ofen gestellt und ein wenig gekocht, so daß die Beeren platzen und weich werden; dann schüttet man die Beeren auf ein weißes dünnes Tuch und läßt den Saft gut durchlaufen. Den durchgelaufenen Saft wiegt man und rechnet auf 1 Pfd. Saft ¾ Pfd. Zucker oder, wenn man den Saft mißt, auf 1 Pint Saft 1 Pfd. Zucker. Saft und Zucker werden vermischt, 5 Minuten gekocht und auf einem Gefäß probirt, ob es Gelee wird; wenn nicht, dann kocht man es nochmals. Dann füllt man es in die bereitstehenden Gläser. Wenn es kalt ist, legt man ein Stückchen Brandy-Papier darauf und bindet sie zu.

No. 37. Grapes.

3 lbs. of grapes,
¾ lb. of sugar,
½ cup of water.

Preparation: Boil the sugar and water 5 minutes, pour on the grapes and let stand for 12 hours. After this time pour off the sugar water, bring it to boil, add the grapes, let them boil a few minutes and put into jars. Boil the syrup down thick, pour on the grapes hot, close the jars tightly and treat them as in No. 1.

Remarks: The little seeds are taken out with a skimmer.

How to make Jelly, Marmalade and Jam.

No. 38. Strawberry Marmalade.

1 lb. of strawberries,
¾ lb. of sugar, brandy paper.

Preparation: Rub the prepared strawberries thru a sieve, then mix with sugar and boil down to a thick marmalade, while stirring continually. Fill it into jars, let it get cold, put on a piece of brandy paper and close the jars tightly, or tie them up with parchment paper.

No. 39. Raspberry Jelly.

4 lbs. of raspberries,
2 lbs. of currants,
2½ lbs. of sugar,
1 pt. of water, brandy paper.

Preparation: Clean and wash the currants and raspberries, then put on the stove with the water and boil until the berries burst and are soft; then pour them thru a thin white cloth and let the juice drain off into another dish. Weigh this juice and to 1 pound of juice take ¾ pound of sugar or to 1 pt. of juice take 1 lb. of sugar and boil 5 minutes or until it jellies, when a little of it is cooled in a dish. Put into jars or glasses and when cold, cover with the brandy paper and tie up well.

No. 40. Johannisbeer-Gelee.

Zuthaten.

Johannisbeeren,
1 Pint Johannisbeersaft,
1 Pfd. Zucker, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die reifen hochrothen Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, gewaschen und durch ein dünnes weißes Tuch oder feines Sieb gedrückt, damit aller Saft davon genommen ist. Den Saft läßt man über Nacht stehen, dann gießt man denselben langsam in den Einmachkessel, den Satz läßt man zurück. So viele Pint Saft man hat, so viele Pfund Zucker thut man dazu, läßt den Saft so lange kochen, bis er dick wird, wenn man ein wenig Saft auf einen Teller thut. Diesen Gelee füllt man heiß in Gläser und nachdem er kalt ist, bindet man sie zu.

No. 40. Currant Jelly.

Currants,
1 pt. of currant juice,
1 lb. of sugar, brandy paper.

Preparation: Clean and wash the ripe, red currants, press thru a white cloth, squeezing out all juice. This juice is left to stand over night. The next day slowly pour off the clear juice from the settlings. To each pint of juice take 1 pound of sugar, boil it until it jellies when cold. Put it hot into glasses or jars let it get cold, cover with brandy paper and tie it up or close the jars well.

No. 41. Schwarzer Johannisbeer-Gelee.

Zuthaten.

Schwarze Johannisbeeren,
1 Pint Johannisbeersaft,
1½ Tasse Zucker, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Zubereitung des schwarzen Johannisbeer-Gelee ist dieselbe wie No. 40 (siehe „Johannisbeer-Gelee").

No. 41. Black Currant Jelly.

Black currants,
1 pt. currant juice.
1½ cups of sugar, brandy paper

The preparation of black currants is the same as that of red currants. See Currant Jelly, No. 40.

No. 42. Rosen-Gelee.

Zuthaten.

2 Pfd. unreife Aepfel,
3 Pint Wasser,
1 Pfd. rothe Johannisbeeren,
1 Pint Rosenwasser,
1 Tropfen Rosenöl,
3 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die ungeschälten Aepfel werden in Stücke geschnitten, gewaschen und zugedeckt, in drei Pint Wasser weich gekocht, aber nicht rühren. Die abgestreiften, gewaschenen Johannisbeeren werden zuletzt mit zu den weichen Aepfeln gethan, noch eine Weile gekocht, damit die Beeren platzen. Dann schüttet man die Masse in einen weißen dünnen Beutel und läßt den Saft in ein Gefäß laufen. Den Saft gießt man vom Bodensatz vorsichtig ab, thut ihn in den Einmachkessel, den Zucker und das Rosenwasser dazu, kocht den Saft so lange, bis er dick wird, wenn man ein wenig Saft auf einem Teller probirt. Nun rührt man den Tropfen Rosenöl gut darunter und füllt den Gelee in Gläser; ist er kalt, so bindet man die Gläser zu.

No. 42. Rose Jelly.

2 lbs. of green apples,
3 pts. of water,
1 lb. of red currants,
1 pt. of rose water,
1 drop of oil of roses,
3 lbs. of sugar.

Preparation: Wash the unpeeled apples, cut them up and boil in a covered kettle with 3 pts. of water until they are soft. When nearly done put in the currants and boil a while until the berries burst. Now pour the whole mass into a white muslin bag and let the juice run into a dish. Let it stand for a while, then carefully pour it off the settlings into the preserve kettle. Add the sugar and rosewater and boil until it turns to jelly. Stir in the drop of rose oil, fill the jelly into glasses and when cold cover them with paraffine or tie them up.

No. 43. Heidelbeer-Gelee.

Zuthaten.

1 Pfd. Heidelbeersaft,
1 Pfd. Zucker,
Saft einer Citrone.

Zubereitung: Die Zubereitung des Heidelbeer-Gelees ist dieselbe wie No. 40 (siehe „Johannisbeer-Gelee").

No. 44. Apfel-Gelee.

Zuthaten.

8 Pfd. süßsauere Aepfel,
4 Quart Wasser, 4 Pfd. Zucker,
½ Pint guten Weißwein,
4 Eßlöffel Citronensaft,
½ Stange Vanille oder
1 Eßlöffel Vanilleextract,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die ungeschälten Aepfel werden in kleine Stücke geschnitten, abgewaschen und mit den 4 Quart Wasser zugedeckt und langsam weich gekocht, aber nicht rühren. Die weichgekochten Aepfel gießt man in einen weißen, dünnen Tuchbeutel und läßt den Saft in ein Gefäß laufen. Den Saft gießt man vorsichtig vom Bodensatz ab in den Einmachkessel, kocht ihn ein bis auf die Hälfte, thut dann den Zucker, Weißwein, Citronensaft und Vanille dazu und kocht es so lange, bis der Saft dick wird, wenn man ein wenig auf einem Teller probirt. Schäumt den Gelee, füllt ihn in Gläser und nach dem Erkalten legt man auf den Gelee ein Stückchen Brandy-Papier und umbindet die Gläser.

No. 45. Crabapple-Gelee.

Zuthaten.

1 Tasse Crabapple-Saft,
1 Tasse Zucker, Wasser,
Vanille nach Belieben,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Crabapple werden in Stückchen geschnitten und gewaschen. Dann füllt man so viel Wasser über die Aepfelstücke, daß sie mit dem Wasser im Einmachkessel gleich stehen, und läßt sie zugedeckt weich kochen; gießt sie in einen weißen Tuchbeutel, läßt den Saft gut davon ablaufen in ein Gefäß. Man schüttet den Saft vorsichtig von dem Bodensatz ab in den Einmachkessel, thut zu jeder Tasse Saft eine Tasse Zucker, giebt Vanille nach Belieben hinzu und kocht den Saft so lange, bis er dick wird, wenn man ein wenig auf einem Teller probirt. Gießt ihn dann in Gläser und nach dem Erkalten legt man ein Stückchen Brandy-Papier darauf und bindet die Gläser gut zu. Den Saft kocht man ungefähr 10 Minuten, bis er zu Gelee wird.

No. 43. Blueberry Jelly.

1 lb. of blueberry juice,
1 lb. of sugar,
Juice from 1 lemon.

Preparation: The preparation of blueberry jelly is the same as that of Currant Jelly, see No. 40.

No. 44. Apple Jelly.

8 lbs. of sweet-sour apples,
4 qts. of water,
4 lbs. of sugar,
½ pt. of good white wine,
4 tablespoonfuls of lemon juice,
½ vanilla bean or 1 tablespoonful of vanilla essence,
Brandy paper.

Preparation: Wash and quarter the unpeeled apples and boil slowly in 4 qts. of water until tender, but do not stir them. Then pour the mass into a muslin bag and let the juice run into a dish. When settled, pour the juice into the kettle and boil it down to one half the quantity. Then add sugar, wine, lemon juice and vanilla and cook into jelly, fill it into glasses, when cold, cover with a piece of brandy paper and tie them tightly.

No. 45. Crab Apple Jelly.

1 cup of crab-apple juice,
1 cup of sugar, water,
Vanilla to taste, brandy paper.

Preparation: Wash and quarter the crab-apples, put on with as much water as there are apples, then cover them up and cook until tender. When they are done, pour them into a white muslin bag and let the juice run into a dish, carefully pour the juice off the settling, add to each cup of juice one cup of sugar, put in vanilla as much as you like and boil the whole to jelly, which will take about 10 minutes. Pour it into glasses or jars, when cold cover with a brandy paper and close up tightly.

No. 46. Quitten-Gelee.

Zuthaten.

8 Pfd. Quitten,
4 Quart Wasser,
4 Pfd. Zucker,
4 Eßlöffel Citronensaft,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Zubereitung des Quitten-Gelees ist dieselbe wie No. 44 (siehe „Apfel-Gelee").

No. 47. Pfirsich-Marmelade.

Zuthaten.

1 Pfd. Pfirsiche,
¾ Pfd. Zucker,
¾ Tasse Wasser, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Pfirsiche werden sehr dünn abgeschält, in Stücke geschnitten, dann mit dem Wasser langsam weich gekocht. Die weichgekochte Frucht streicht man durch ein feines Sieb. Den Zucker feuchtet man mit ein wenig Wasser an, läßt ihn 5 Minuten kochen, schäumt ihn und rührt den Fruchtmuß hinzu. Läßt die Marmelade nun 20 Minuten unter Rühren kochen, füllt sie heiß in Gläser, legt ein Stückchen Brandy-Papier darauf und verschließt sie fest.

Besondere Bemerkung: Man kann ein paar ausgeschlagene Pfirsichkerne mit der Marmelade kochen; auch kann man die Pfirsiche in sehr kleine Stücke schneiden und kochen zu Marmelade und nicht durchstreichen. Aber durch das längere Kochen verliert man viel an Fruchtaroma.

No. 48. Aprikosen-Marmelade.

Zuthaten.

1 Pfd. Aprikosen,
¾ Pfd. Zucker,
¾ Tasse Wasser, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 47 (siehe „Pfirsich-Marmelade").

No. 49. Pflaumen-Marmelade.

Zuthaten.

1 Pfd. große, blaue Pflaumen,
½ Pfd. Zucker (knapp),
½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Pflaumen werden geschält und ausgesteint, dann in schmale Streifen geschnitten. Der Zucker wird mit dem Wasser eine Minute gekocht, geschäumt und die geschnittenen Pflaumen hinzugethan. Man kocht die Pflaumen so viel ein, daß sie weich und dick sind, aber nicht mußig, füllt sie in Gläser, legt ein Stückchen Brandy-Papier darauf und wenn erkaltet, bindet man sie gut zu.

No. 46. Quince Jelly.

8 lbs. of quinces,
4 qts. of water,
4 lbs. of sugar,
4 tablespoonfuls of lemon juice,
Brandy paper.

Preparation: The preparation is the same as that of apple jelly. See No. 44, Apple Jelly.

No. 47. Peach Marmalade.

1 lb. of peaches,
¾ lb. of sugar,
¾ cup of water, brandy paper.

Preparation: The peaches are peeled very thin, cut into pieces and boiled in the water until soft. Rub thru a sieve. Moisten the sugar with water and boil 5 minutes, skim it, add the fruit and boil 20 minutes, stirring continually. Pour it into glasses or jars, cover with a brandy paper when cold and close up the glasses or jars tightly.

Remarks: You can add to the marmalade some kernels of peaches and cut the peaches into very small pieces without rubbing them thru a sieve. Thru the long cooking much of the fruit flavor is lost.

No. 48. Apricot Marmalade.

1 lb. of apricots,
¾ lb. of sugar,
¾ cup of water, brandy paper.

The preparation is the same as that of peach marmalade. See No. 47, Peach Marmalade.

No. 49. Plum Marmalade.

1 lb. of large, blue plums,
½ lb. of sugar, scant,
½ cup of water.

Preparation: Peel and stone the plums, then slice into narrow strips. Boil the sugar and water 1 minute, skim, add the sliced plums and boil soft and thick. Then fill them into glasses or jars, cover with a brandy paper and close them up tightly.

No. 50. Himbeer-Marmelade.

Zuthaten.

1 Pfd. Himbeeren,
¾ Pfd. Zucker,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Zubereitung der Himbeer-Marmelade ist dieselbe wie No. 38 (siehe „Erdbeer-Marmelade").

No. 51. Pflaumenmus.

Zuthaten.

30 Pfd. Pflaumen,
2 Theelöffel gemahlene Nelken,
1 kleines Stückchen Ingwer,
1 Citronenschale,
2 Theelöffel gemahlenen Zimmet,
10 grüne Nüsse.

Zubereitung: Die Pflaumen werden mit einem Tuche abgerieben, die Kerne davon entfernt, dann in einen Kessel gethan. Nun läßt man sie kochen, muß aber mit einem Holzlöffel fortwährend rühren. Nach ungefähr drei- bis vierstündigem Kochen fügt man die Gewürze hinzu. Das Muß läßt man so lange kochen bis es steif ist. Das fertige Muß füllt man in Steintöpfe und setzt dieselben eine Weile in nicht zu heißen Ofen und läßt das Muß übertrocknen oder antrocknen; nachdem werden die Töpfe mit Papier zugebunden. Das Muß bewahrt man an einem kühlen und luftigen Orte auf, jedoch niemals im Keller.

Besondere Bemerkung. Man kann auch viel Zimmet obenauf streuen, wenn das Muß kalt ist, dann zubinden. So hält es sich Jahre lang.

No. 52. Birnenmus.

5 Pfd. Birnen,
2 Pfd. Zucker,
1 Quart Wasser,
1 Theelöffel Zimmet.

Zubereitung: Die Birnen schneidet man in Stücke und läßt sie mit dem Wasser weich kochen. Macht man Birnen ein, so kann man die Birnenschalen mit zum Muß verwenden. Man läßt die Schalen mit den Birnen gut weichkochen und streicht die Masse dann durch ein feines Sieb. Stellt das Muß wieder auf den Ofen und läßt es unter fortwährendem Rühren dick einkochen; während dem Kochen fügt man Zucker und Zimmet hinzu. Das Birnenmuß muß steif gekocht sein, füllt es dann in Steintöpfe, streut gemahlenen Zimmet obenauf und verbindet sie gut zu. Wenn das Muß kalt ist, bewahrt man sie an einem kühlen und luftigen Orte auf.

No. 50. Raspberry Marmalade.

1 lb. of raspberries,
¾ lb. of sugar,
Brandy paper.

The preparation of raspberry marmalade is the same as that of strawberry marmalade. See No. 38. Strawberry Marmalade.

No. 51. Plum Jam.

30 lbs. of plums,
2 teaspoonfuls of ground cloves,
1 small piece of ginger,
1 lemon rind,
2 teaspoonfuls of ground cinnamon,
10 green nuts.

Preparation: Wipe the plums with a cloth, stone them and boil 4 hours while stirring constantly with a wooden ladle. After this time put in the spices and boil the jam until it is thick, then pour it into stone jars, put these into the oven to dry a little and tie them up with paper, or strew on a lot of cinnamon before tieing them up. Store the jam in a cool, airy place but never in the cellar; this way it will keep for years.

No. 52. Pear Jam.

5 lbs. of pears,
2 lbs. of sugar,
1 qt. of water,
1 teaspoonful of cinnamon.

Preparation: Quarter the pears and boil in the water until tender. When you preserve pears you may use the peelings for the jam by boiling them with the pears and rubbing them thru a sieve. Then put the jam back on the stove and boil it until it gets thick, stirring constantly. While it is boiling, add sugar and cinnamon; fill it into stone jars, cover with ground cinnamon when cold, tie up the jars well and keep them in a dry, airy place.

No. 53. Gemischte Marmelade.

Zuthaten.

1 Pfd. Aepfel,
1 Pfd. Quitten,
1 Pfd. Birnen,
1 Pfd. Melonen,
1 Pfd. gelbe Pflaumen,
1 Pfd. Pfirsiche,
2 Quart Wasser,
1 Stück Zimmet,
3 Pfd. Zucker,
Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Früchte werden von den Stielen befreit und mit einem Tuche abgerieben, dann in kleine Stücke geschnitten, in den Einmachkessel gethan und das Stück Zimmet und Wasser dazu, dann das Obst sehr weich kochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, den Zucker hinzurühren und unter Rühren dick kochen lassen. Dann in Gläser füllen, kalt werden lassen, ein Stückchen Brandy-Papier darauf und die Gläser gut zubinden.

No. 53. Mixed Marmalade.

1 lb. of apples,
1 lb. of quinces,
1 lb. of pears,
1 lb. of melon,
1 lb. of yellow plums,
1 lb. of peaches,
2 qts. of water,
1 piece of cinnamon,
3 lbs. of sugar,
Brandy paper.

Preparation: Wipe the fruit with a cloth, clean and slice and boil with the water and cinnamon until very soft. Then rub thru a fine sieve, add the sugar and boil until it thickens, stirring continually. Fill it into jars or glasses, when cold, cover with a brandy paper and close them up tightly.

No. 54. Weintrauben-Gelee.

Zuthaten.

1 Tasse Weintraubensaft,
1 Tasse Zucker, Brandy-Papier.

Zubereitung: Die Weintrauben werden gewaschen, in den Kessel gethan und ein wenig Wasser hinzugefügt, um das Anbrennen zu verhindern. Die Weinbeeren läßt man ein wenig kochen, daß die Beeren platzen, gießt sie dann in einen Tuchbeutel und läßt den Saft gut durchlaufen in ein Gefäß. Gießt den Saft vorsichtig vom Bodensatze ab, giebt auf jede Tasse Saft eine Tasse Zucker und kocht den Saft so lange, bis er zu Gelee wird, indem man ein wenig auf einem Teller probirt. Während dem Kochen muß man den Gelee gut schäumen und auch etwas rühren. Den Gelee füllt man in Gläser, nach dem Erkalten legt man Brandy-Papier darauf und bindet die Gläser zu.

No. 54. Grape Jelly.

1 cup of grape juice,
1 cup of sugar,
Brandy paper.

Preparation: Wash the grapes, boil with a little water until they burst, then pour the mass into a muslin bag and let the juice run into a dish. After it has settled, pour the clear juice off carefully from the settlings and to every cup of juice take one cup of sugar. Now boil it down until it jellies, skim it and fill into glasses, cover with a brandy paper when cold and close up tightly.

No. 55. Himbeersaft.

Zuthaten.

1 Pfd. Himbeeren, 1 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die gelesenen Himbeeren legt man schichtenweise, abwechselnd mit Zucker, in ein tiefes Geschirr und läßt sie zugedeckt zwei Tage stehen. Den entstandenen Saft gießt man durch einen Tuchbeutel klar ab, füllt ihn sogleich in saubere, ausgeschwefelte Flaschen, verschließt sie fest und kocht sie im Wasserbade eine halbe Stunde lang. Man muß aber acht geben, daß die Flaschen im Wasser sich nicht berühren und fest stehen. Es ist am besten, wenn man Heu dazwischen packt.

The Preparation of Fruit Juices or Syrups.

No. 55. Raspberry Syrup.

1 lb. of raspberries,
1 lb. of sugar.

Preparation: Put the berries into a deep dish or jar in alternating layers with sugar and let it stand for 2 days. Strain the juice into clean bottles thru a white muslin or linen bag, cork tightly and then boil ½ hour in water. One must be careful that the bottles do not touch and stand upright. It is best to pack hay in between them.

No. 56. Erdbeersaft.

Zuthaten.

1 Pfd. Erdbeeren,
1 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Zubereitung des Erdbeersaftes ist genau dieselbe wie No. 55 (siehe „Himbeersaft").

No. 57. Kirschsaft.

Zuthaten.

1 Pint Kirschsaft,
½ Pfd. Zucker,
1 Stückchen Zimmet,
Ein wenig feines Oel.

Zubereitung: Schöne, sauere Kirschen werden von den Stielen befreit und mit den Steinen in einem Mörser zerstoßen und ausgepreßt oder durch die Fruchtpresse genommen. Den nächsten Tag gießt man den klaren Saft ab und kocht ihn mit dem Zucker und Zimmet eine Viertelstunde unter fleißigem Abschäumen. Nachdem der Saft kalt ist, wird er geseiht und in Flaschen gefüllt; auf jede Flasche Saft giebt man einen Theelöffel feines Oel, verkorkt die Flaschen dann und verschließt sie mit Siegellack oder Pech. Wenn der Saft verwendet werden soll, tupft man erst das Oel mit Watte ab.

No. 58. Himbeersaft roh zubereiten.

Zuthaten.

2 Pfd. Himbeeren, 1 Pint Wasser,
25 Gram Weinsteinsäure,
2½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Weinsteinsäure wird in dem Wasser in einem Steintopfe aufgelöst, Himbeeren hinzugethan, dieses 30 Stunden stehen lassen, dann drückt man den Saft durch ein Tuch, läßt es eine Weile ruhig stehen, gießt den klaren Saft vom Bodensatz ab, fügt den Zucker hinzu und rührt den Saft eine halbe Stunde. Man füllt den Saft in sehr reine, trockene Flaschen und legt Kork oder Watte lose darauf. Acht Wochen muß der Saft stehen, ehe man ihn verwenden kann. Man gießt ihn aber durch ein Sieb vor dem Gebrauch, da sich die ausgegohrene Masse obenauf setzt.

No. 59. Walderdbeersaft roh zubereiten.

Zuthaten.

2 Pfd. Walderdbeeren,
1 Pint Wasser,
25 Gram Weinsteinsäure,
2½ Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Zubereitung ist genau dieselbe wie No. 58 (siehe „Himbeersaft roh zubereiten").

No. 56. Strawberry Syrup.

1 lb. of strawberries,
1 lb. of sugar.

The preparation of this syrup is the same as that of raspberry syrup. See No. 55, Raspberry Syrup.

No. 57. Cherry Syrup.

1 pt. of cherries,
½ lb. of sugar,
1 piece of cinnamon,
A little fine oil.

Preparation: Take nice, sour cherries, pick off the stems and crush the cherries with the stones in a mortar or in a fruit press. The next day pour off the clear juice from the settlings and boil 15 minutes with sugar and cinnamon, skimming it frequently. When cold, strain it and fill into bottles; into each bottle of syrup pour 1 teaspoonful of fine oil, cork the bottles well and seal them with sealing wax. When the syrup is used, dry up the oil with cotton batting.

No. 58. Raspberry Wine.

2 lbs. of raspberries,
1 pt. of water,
25 grams of tartaric acid,
2½ lbs. of sugar.

Preparation: Dissolve the tartaric acid in the water, put into a stone jar, add the raspberries and let stand for 30 hours. Press thru a white muslin or linen bag and let it stand a while, then carefully pour it from the settlings, add the sugar and stir the syrup for ½ hour. Fill it into clean, dry bottles, cork them or put cotton batting on top of the bottles. Let stand 8 weeks before using and then strain the juice because the impurities have come to the top.

No. 59. Wild Strawberry Wine.

2 lbs. of strawberries,
1 pt. of water,
25 grams of tartaric acid,
2½ lbs. of sugar.

The preparation is the same as that of raspberry wine, see No. 58, Raspberry Wine.

No. 60. Heidelbeersaft.

Zuthaten.

1 Quart Saft,
1 Pfd. Zucker,
1 Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Die Heidelbeeren werden zerdrückt, der Saft durch ein Tuch gepreßt und zum Abklären an einen kühlen Ort gestellt. Den Saft gießt man dann sehr vorsichtig vom Bodensatz ab, kocht ihn mit dem Zimmet und Zucker 10 Minuten, seiht ihn durch und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, welche man gut zukorkt.

No. 61. Apfelsinensaft.

Zuthaten.

8 große Apfelsinen,
1 Citrone,
1 Pfd. Zucker,
10 Stück Würfelzucker,
¼ Pint Wasser.

Zubereitung: Apfelsinen und Citronen werden mit einem Tuche gut abgewischt und auf dem Würfelzucker die Schale abgerieben. Zucker, Wasser, abgeriebene Apfelsinen und Citronenzucker werden zusammen gemischt und eine Minute gekocht; Apfelsinen- und Citronensaft dazu gethan, nochmals eine Minute gekocht, dann durch ein Tuch geseiht, in Flaschen gefüllt und gut verbunden.

No. 62. Quittensaft.

Zuthaten.

1 Pint Saft,
1 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Schöne gelbe Quitten werden mit einem Tuche gereinigt, dann auf dem Reibeisen bis auf das Steinige abgerieben, ausgepreßt und über Nacht zum Abklären in Gläser gefüllt. Am anderen Tage gießt man den Saft vorsichtig ab und kocht ihn mit dem Zucker drei Minuten. Man füllt ihn kalt in Flaschen und verbindet dieselben gut.

No. 63. Johannisbeersaft.

Zuthaten.

1 Pint Saft, ¾ Pfd. Zucker,
Oel, ¼ Tasse Wasser.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift, roh ausgepreßt oder durch die Fruchtpresse gedrückt. Den Saft läßt man einige Stunden ruhig stehen und gießt ihn dann von dem Bodensatze vorsichtig ab. Der Zucker wird mit dem Wasser fünf Minuten gekocht, gut abgeschäumt, dann der Fruchtsaft hinzugethan; hierauf kocht man ihn 10 Minuten, schäumt

No. 60. Blueberry Juice.

1 qt. of juice,
1 lb. of sugar,
1 piece of cinnamon.

Preparation: Crush the berries and press thru a white muslin bag. Put the juice into a cool place to clarify. Carefully pour the clear juice off the settlings, and boil it 10 minutes with the sugar and cinnamon. When cold, strain it, fill it into bottles and cork well.

No. 61. Orange Juice.

8 large oranges,
1 lemon,
1 lb. of sugar,
10 pieces of lump sugar,
¼ pt. of water.

Preparation: Clean the oranges and the lemon with a cloth and grate off the rind with the lump sugar. Mix the sugar, water, grated rind of oranges and lemon and boil 1 minute, then add orange and lemon juice, boil another minute, strain thru a cloth, fill into bottles and cork well.

No. 62. Quince Juice.

1 pt. of quince juice,
1 lb. of sugar.

Preparation: Take nice, yellow quinces, clean them with a cloth, grate them down to the granular part, press out and put into glasses or jars over night to clarify or settle. The next day carefully pour off the clear juice, boil 3 minutes with the sugar and when cold, fill it into bottles, and cork well.

No. 63. Currant Juice.

1 pt. of juice,
¾ lb. of sugar,
Oil, ¼ cup of water.

Preparation: Clean the currants, press thru the fruit press and let stand for a few hours to clarify. Then carefully pour off the settlings, boil sugar and water 5 minutes, skim and put in the

ihn ab und füllt ihn erkaltet in Flaschen. Auf jede Flasche Saft giebt man einen Theelöffel feines Oel, verkorkt die Flaschen gut und verschließt sie mit Flaschenlack oder Pech. Den Saft bewahrt man im Keller auf. Beim Oeffnen tupft man das Oel mit Watte ab.

juice. Boil 10 minutes, skim and fill into bottles. Into each bottle pour 1 teaspoonful of fine oil; cork well, seal the bottles and keep them in the cellar. When using dry off the oil with cotton batting.

No. 64. Brombeersaft.

Zuthaten.

1 Pint Saft,
¾ Pfd. Zucker,
¼ Tasse Wasser,
Oel.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie No. 63 (siehe „Johannisbeersaft").

No. 64. Blackberry Juice.

1 pt. of juice,
¾ lb. of sugar,
¼ cup of water, oil.

Preparation: The preparation is the same as that of currant juice. See No. 633, Currant Juice.

No. 65. Tutti Frutti in Dunst.

Früchte in Arrack (sogenannter Rumtopf).

Zuthaten.

1 Quart Arrack oder Rum,
1 Pfd. Erdbeeren,
1 Pfd. Himbeeren,
½ Pfd. rothe, große ausgesteinte Kirschen,
½ Pfd. schwarze, große ausgesteinte Kirschen,
½ Pfd. blaue, geschälte Pflaumen,
10 mittelgroße Pfirsiche,
10 Aprikosen,
10 gute Einmachbirnen, 6 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Früchte müssen vollkommen reif sein, aber nicht weich. Dieselben werden gut vorbereitet und in ein großes Einmachglas gethan. Man muß sich nach der Saison richten, wie die Frucht auf den Markt kommt. Zum Beispiel: erst kommen Erdbeeren; dieselben bereitet man vor, wäscht sie, läßt das Wasser gut ablaufen, legt sie in das Einmachglas, streut ein halbes Pfd. Zucker darüber und gießt darauf ein halbes Pint Arrack. Das Glas mit der eingelegten Frucht wird gut zugebunden. In dieser Weise fährt man fort, wie die Früchte auf den Markt kommen. Wenn die letzte Frucht eingelegt wird, so verwendet man auch den übrigen Arrack und Zucker. Jedesmal muß das Glas gut verschlossen werden. Pfirsiche, Aprikosen und Birnen müssen geschält und in vier Theile getheilt werden, ehe man sie einlegt.

Besondere Bemerkung: Sind die Früchte aufgebraucht und es ist noch Saft übrig, so kann er für Sauce zu Pudding serviert werden. Ehe man die Birnen einlegt, werden sie geschält, in Viertel geschnitten und ein wenig in Zuckerwasser weich gekocht.

No. 65. Tutti-Frutti in Arrack.

1 qt. of arrack or rum,
1 lb. of strawberries,
1 lb. of raspberries,
½ lb. of large, red, stoned cherries,
½ lb. of large, black, stoned cherries,
½ lb. of blue, peeled plums,
10 medium sized peaches,
10 apricots,
10 good preserving pears,
6 lbs. of sugar.

Preparation: The fruit must be ripe but not soft. Take each fruit as it appears in the market, clean it and put into a large jar. For instance, if strawberries are in the market, prepare these, wash and drain them, put them first into the jar with ½ lb. of sugar and ½ pt. of arrack. Close the jar well and if it is a stone jar, tie it up well. Continue to put in the rest of the fruit as it comes and use the rest of the sugar and arrack, closing the jar or can well every time. Peaches, pears and apricots must be peeled and quartered before they are put in and pears should be boiled partly done in sugar and water.

Remarks: After the fruit has all been used, the juice may be used for pudding sauce.

Eingemachte Gemüse.

No. 66. Spargel einzumachen.

Zuthaten.

Spargel,
Für ein Quart Wasser einen Theelöffel Salz,

Zubereitung: Schöner, weißer, dicker Spargel wird vorsichtig abgeschält, gleichmäßig geschnitten, so daß er in das Einmachglas paßt. Man verwendet Economy Einmachgläser für den Spargel. Die Gläser müssen gut sauber sein. Der vorbereitete Spargel wird, die Köpfe nach unten, in die Gläser gethan, dann diese voll Wasser gefüllt. Man rührt in ein Quart Wasser einen Theelöffel Salz. Die Gläser werden gut verschlossen und in einen Waschkessel gestellt. Auf dessen Boden legt man ein Tuch, füllt kaltes Wasser hinzu, damit es einen Zoll über den Gläsern steht und kocht sie 3 Stunden in dem Wasserbade. Nach dem Kochen trocknet man die Gläser gut ab und stellt sie an einen kühlen und luftigen Platz.

No. 67. Gelbe Bohnen süßsauer einzumachen No. 1.

Zuthaten.

Gelbe Bohnen,
Salzwasser zum Abkochen,
1 Quart Wasser,
¾ Tasse Essig, ½ Tasse Zucker,
3 Nelken, 1 Stückchen Zimmet.

Zubereitung: Die Bohnen werden vor dem Abziehen gewaschen, dann schneidet man von den Bohnen die Enden ab, wobei man sogleich die Fäden an den Längsseiten der Bohnen herunterzieht und schneidet sie in zwei oder drei Theile, je nach der Länge. Dann legt man die Bohnen in kochendes Salzwasser und kocht sie weich; sind sie weich, so gießt man sie auf ein Sieb, läßt das Wasser gut ablaufen und packt dann die Bohnen in bereitstehende Gläser. Nun kocht man Wasser, Essig, Zucker, Zimmet und Nelken einige Minuten, schäumt es ab und gießt es über die Bohnen, aber ganz kochend. Schraubt die Gläser gleich zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist.

Besondere Bemerkung. Das Wasser muß recht süßsauer sein; auch werden die Gläser mit Bohnen vollgefüllt.

No. 68. Gelbe Bohnen No. 2.

Junge gelbe Bohnen,
Für ein Quart Wasser einen Theelöffel Salz.

Zubereitung: Die Bohnen müssen sehr zart sein, schneidet von denselben die Enden ab, wobei man sogleich die Faden an den

Preserved Vegetables.

No. 66. Asparagus.

Asparagus,
To 1 qt. of water 1 teaspoonful of salt.

Preparation: Take nice, white, thick stalks of asparagus, peel carefully and cut into small pieces that will fit into a jar. Economy jars may be used for asparagus. Pack the asparagus with heads downward into the jars. Mix 1 teaspoonful of salt into each qt. of water and fill up the jars with this salt water. Close the jars and place them into a wash boiler with cold water enough to cover the jars by 1 inch. Place a cloth on the bottom of the boiler, if it has no tray and boil for 3 hours. After that take out the jars, dry them and keep them in a cool, airy place.

No. 67. Wax Beans, No. 1.

Wax beans,
Salt water,
1 qt. of water,
¾ cup of vinegar,
½ cup of sugar,
3 cloves,
1 piece of cinnamon.

Preparation: Wash the beans, string and slice them, and boil until tender in boiling salt water. Drain the water off and pack them into the jars. Boil the water, vinegar, sugar, cinnamon and cloves a few minutes, skim and pour it on the beans hot. Close the jars tightly and place them upside down to test the covers and rubbers.

Remarks: The syrup should have quite a sweet-sour taste. The jars must be well filled with the beans.

No. 68. Wax Beans, No. 2.

Young wax beans,
To 1 qt. of water 1 teaspoonful of salt.

Preparation: The beans must be very tender. String the beans and leave them whole. Wash them and fill the jars

Längenseiten abzieht; läßt die Bohnen ganz, wäscht sie und füllt sie in Economy-Einmachgläser voll, dann mischt man zu jedem Quart Wasser einen Theelöffel Salz und gießt es über die Bohnen bis an den Rand des Glases; hierauf schließt man den Deckel darüber und stellt die Gläser in einen Waschkessel. Auf den Boden legt man ein dickes Tuch, füllt kaltes Wasser zu, damit es einen halben Zoll über den Gläsern steht und läßt es drei Stunden kochen. Hat man die Gläser herausgenommen, so läßt man sie kalt werden und probirt ganz genau den Verschluß; sollte er an manchen Gläsern nicht gut sein, so gebraucht man einen anderen Deckel, stellt das Glas nochmals in kaltes Wasser und läßt es eine Viertelstunde kochen.

with them. Mix the salt water and pour over the beans, close them and boil them in a wash boiler as before, for 3 hours. Then take out the jars, which may be Economy Jars, and test the covers. If these are not tight, put on another one and place the jars into cold water to boil 15 minutes longer.

No. 69. Grüne Bohnen.

Zuthaten.

Grüne sehr junge Bohnen,
Kaltes Wasser,
1 Theelöffel Salz auf ein Quart Wasser.

Zubereitung: Die Zubereitung der grünen Bohnen ist dieselbe wie No. 68 (siehe „Gelbe Bohnen").

No. 69. Green Beans.

Very young, green beans,
To every quart of cold water, 1 teaspoonful of salt.

Preparation: The preparation of these beans is the same as that of wax beans No. 2, see No. 68, Wax Beans No. 2.

No. 70. Grüne Bohnen einzusalzen.

Zuthaten.

Grüne Bohnen, Salz.

Zubereitung: Die Bohnen werden gewaschen, dann abgezogen und feingeschnitten. Dann packt man die geschnittenen Bohnen schichtenweise, mit Salz dazwischen, in Steintöpfe, stampft bei jeder Lage Bohnen mit dem Salz dieselben mit einem Holzstampfer fest und fährt so fort, bis die Bohnen alle sind. Durch das Stampfen muß etwas Bohnensaft obenauf stehen. Hierauf deckt man ein kleines weißes Tuch auf die Bohnen und legt ein passendes Brettchen darauf, welches mit einem Steine beschwert wird. Beim Gebrauch wässert man die Bohnen eine Zeit lang, wegen der Schärfe; auch muß man öfters nachsehen, ob sich Schimmel an den Bohnen ansetzt. Man muß Stein, Brett und Tuch öfters säubern.

No. 70. Salted Green Beans.

Green beans, salt.

Preparation: Wash, string, and slice the beans, and pack in layers with salt into stone jars. Each layer of beans must be stamped down with a wooden pestle. Thru this process some juice will collect on the beans when they are all in. Now place a white piece of muslin on them, a little board weighted with a stone on top of that and keep them cool. When using soak them in water to take out some of the salt. Look to it that there is no mould forming on them. The cloth, board and stone must be cleaned occasionally.

No. 71. Junge Karotten.

Zuthaten.

Junge Karotten,
Salzwasser zum Abkochen.

Zum Einlegen:

Für ein Quart Wasser einen Theelöffel Salz.

No. 71. Young Carrots.

Young carrots,
Salt water for cooking,
For pickling, to each qt. of water, 1 teaspoonful of salt.

Zubereitung: Die jungen Karotten müssen von gleicher Größe sein; man putzt sie sehr sauber und wäscht sie schnell, dann legt man sie in kochendes Salzwasser und kocht sie halb gar, gießt sie auf ein Sieb und läßt das Wasser gut ablaufen. Nun füllt man sie in Economy-Einmachgläser, und zwar die untere Schicht mit den Spitzen nach oben, die zweite Schicht mit den Spitzen nach unten und so fortfüllen, bis die Gläser dreiviertel voll sind; dann übergießt man sie mit erkaltetem Salzwasser, indem man auf ein Quart Wasser einen Theelöffel Salz giebt. Hierauf werden die Gläser verschlossen und in einen Waschkessel gestellt, auf dessen Boden man ein Tuch legt, füllt so viel Wasser hinzu, daß es einen Zoll über den Gläsern steht und kocht es noch 1½ Stunde.

No. 72. Rothe Rüben.

Zuthaten.

- 5 Pfd. rothe Rüben,
- 2 Eßlöffel Kümmel,
- 3 Eßlöffel Meerrettigstückchen,
- 1 Pint Essig,
- ¼ Tasse Zucker,
- 2 Theelöffel Salz.

Zubereitung: Die rothen Rüben werden gereinigt, worauf man sie in kochendes Wasser legt und weich kocht, dann zieht man die Haut ab. Man muß recht vorsichtig damit umgehen, damit nichts mehr daran bleibt; dann schneidet man die Rüben in ungefähr ein Zehntel Zoll dicke Scheiben und streut dann Kümmel und Meerrettig dünn zwischen jede Lage Rüben. Den Essig, welcher nicht zu scharf sein darf, kocht man mit dem Zucker und Salz auf und gießt ihn, wenn er kalt ist, darüber. Die fertigen Rüben werden etwas beschwert, damit der Saft oben auf ist und bindet den Topf zu.

No. 73. Junge Erbsen.

Zuthaten.

- Junge Erbsen,
- 1 Theelöffel Salz auf 1 Quart kaltes Wasser.

Zubereitung: Die Erbsen werden aus den Schoten entfernt, dann gewaschen und in Economy-Einmachgläser gethan. Man giebt zu jedem Quart Wasser einen Theelöffel Salz, kocht das Salzwasser ab und füllt es dann kalt über die Erbsen, die Gläser aber ganz voll füllen. Macht den Verschluß darauf und stellt sie in den Waschkessel, auf dessen Boden man ein dickes Tuch legt, füllt so viel kaltes Wasser hinzu, daß es einen halben Zoll über den Gläsern steht und kocht es drei Stunden lang. Sind die Erbsen kalt, so probirt man den Verschluß sehr genau; sollte er nicht gut sein, thut man

Preparation: The young carrots are usually of the same size. Clean and wash them, put them into boiling salt water until they are partly done, pour them into a colander and drain off the water. Place them in Economy Jars, the first layer must have the points up and the second layer the points down. Make the jars ¾ full and pour on the cooled salt water in the proportions given above, close the jars tightly and boil them for 1½ hours in a boiler, as stated before.

No. 72. Red Beets.

- 5 lbs. of red beets,
- 2 tablespoonfuls of caraway seeds,
- 3 tablespoonfuls of horse radish pieces,
- 1 pt. of vinegar,
- ¼ cup of sugar,
- 2 teaspoonfuls of salt.

Preparation: Clean the beets, boil until tender in boiling water, and slice them. Strew caraway seeds on every layer and place the pieces or slices of horse radish between each layer in a stone jar or can. Boil the vinegar with salt and sugar and when cold, pour it on the beets so that they are well covered, tie up the jar or close the can well.

No. 73. Green Peas.

- Green peas,
- To every qt. of cold water, 1 teaspoonful of salt.

Preparation: Shell the peas, wash them and put into Economy jars. Boil the salt water, cool it and fill the jars with it. Close the jars and boil in a wash boiler for 3 hours. Then take them out, dry them and test the jar covers. If these are not tight put on other covers and boil the jars for ½ hour longer. The peas must not be yellow but tender and sound. If there are

einen anderen Deckel darauf, stellt die Gläser zurück in kaltes Wasser und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Die Erbsen müssen grün und zart sein, ja nicht gelb; auch darf man keine schlechten darunter bringen, sonst hält sich das Gemüse nicht.

bad ones among them, they must be carefully selected, or the preserves will not keep.

No. 74. Korn.

Zuthaten.

Sehr frisches Korn,
Saft von den Kornkolben.

Zubereitung: Das Korn wird von den Kolben abgestreift und die Faden entfernt. Nun füllt man das Korn in Economy-Einmachgläser, preßt den Saft aus den Kolben und füllt ihn über das Korn. Der Saft muß einen halben Zoll überstehen. Hierauf verschließt man die Gläser, stellt die Gläser in einen Waschkessel, auf dessen Boden man ein dickes Tuch legt, füllt so viel kaltes Wasser hinzu, daß es einen halben Zoll über den Gläsern steht und läßt es 5 Stunden kochen. Nach dem Erkalten probirt man den Verschluß sehr genau; sollte er an manchen Gläsern nicht fest sein, so thut man einen anderen Deckel darauf. Hierauf kocht man das Korn noch eine Viertelstunde; beim Kochen muß jedoch der Deckel auf dem Kessel sein.

Besondere Bemerkung: Es muß Alles sehr genau und sauber zubereitet werden.

No. 74. Corn.

Very fresh corn,
Juice from the corn cobs.

Preparation: Cut the kernels from the cobs and put into the jars. press the juice out of the cobs and pour it over the corn. Close the jars and boil in a washboiler for 5 hours. After cooling, take out the jars, test them as to the rubbers and covers, close them up tightly and treat them as in No. 1. Covers that are not tight must be replaced by others and the jars put back into the boiler to cook another 15 minutes.

Remarks: Everything must be very clean.

No. 75. Ganze Tomaten.

Zuthaten.

Schöne mittelgroße Tomaten,
Frisches Wasser,
1 Theelöffel Salz auf jedes Quartglas Tomaten.

Zubereitung: Die Tomaten werden geschält; am besten ist es, wenn man die Tomaten eine halbe Minute in kochendes Wasser taucht, dann löst sich die Schale gut. Nun legt man die Tomaten schön ordentlich in Economy-Einmachgläser, füllt sie voll, streut auf jedes Quartglas einen Theelöffel Salz, füllt kaltes Wasser darüber und verschließt die Gläser; dann stellt man die Gläser in einen Waschkessel, auf dessen Boden man ein dickes Tuch legt, füllt so viel kaltes Wasser hinzu, daß es einen halben Zoll über den Gläsern steht, deckt den Kessel zu und kocht es eine Stunde.

No. 75. Whole Tomatoes.

Nice, medium sized tomatoes,
Fresh water,
To every quart jar full of tomatoes 1 teaspoonful of salt.

Preparation: Dip the tomatoes into boiling water for 1 minute and skin them, put into Economy jars. Strew the salt into the jar and fill it with cold water. Close the jars and boil them in a boiler for 1 hour. The water in the boiler must be ½ inch above the jars.

No. 76. Piccalilies.

Zuthaten.

1 Peck grüne Tomaten,
Ungefähr eine Tasse Salz,
10 Cents kleine Zwiebeln,
Essigwasser,

No. 76. Piccalili.

1 peck of green tomatoes,
About 1 cup of salt,
10 cents worth of small onions,
Vinegar water,

4 Tassen Zucker,
7 Tassen Essig,
5 Cents gemischtes Gewürz.

Zubereitung: Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit ungefähr einer Tasse Salz bestreut. Die Zwiebeln werden abgeschält und in Salzwasser gelegt; nun läßt man Zwiebeln und Tomaten bis zum nächsten Tage stehen, legt sie in leichtes Essigwasser und bringt die Masse zum Kochen. Sobald das Essigwasser gelb wird, gießt man es durch ein Sieb ab und thut die Tomaten und Zwiebeln zurück in den Topf, fügt den Zucker, die sieben Tassen Essig und das Gewürz hinzu und läßt die Masse kochen, aber nicht zu weich werden lassen, worauf man es in Gläser oder Steintöpfe füllt und gut verschließt.

4 cups of sugar,
7 cups of vinegar,
5 cents worth of mixed spices.

[illegible]

Preparation: Slice the tomatoes and strew with 1 cup of salt. Peel the onions and put into salt water. Let both tomatoes and onions stand until the next day. Now take both out of the salt water and bring them to boil in weak vinegar water. When that turns yellow, strain it, put the tomatoes and onions back into the kettle, add sugar, 7 cups of vinegar, spices and boil until nearly done. Fill into cans or stone jars and close them tightly.

No. 77. Tomatenmuß.

Zuthaten.

Tomaten, Zucker.

Zubereitung: Die Tomaten werden geschält; am besten ist es, wenn man sie eine Minute in kochendes Wasser legt, dann läßt sich die Schale sehr leicht abziehen. Dann schneidet man die Tomaten in feine Scheiben, bringt sie langsam zum Kochen und läßt sie unter vielem Rühren zu einem Muß kochen. Wenn man denkt, daß der Muß bald fertig ist, thut man Zucker nach Geschmack hinzu und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Den Muß füllt man in Geleegläser und verschließt sie gut.

Besondere Bemerkung. Nach Belieben kann man den Tomatenmuß durch ein feines Sieb streichen, ehe man den Zucker zufügt.

No. 77. Tomato Marmalade.

Tomatoes.
Sugar.

Preparation: Put the tomatoes into boiling water for one minute, skin them, slice thin and bring slowly to a boil. Boil to a marmalade, stirring continually. When you think it is thick enough, mix in the sugar and boil 15 minutes more. Put into jelly glasses and tie them up well.

Remarks: If you like, the tomatoes may be pressed thru a sieve before the sugar is added.

No. 78. Tomaten einfach für Suppe zubereiten.

Zuthaten.

Tomaten.

Zubereitung: Die Tomaten werden abgewaschen, in Scheiben geschnitten, dann weich gekocht und in die bereitstehenden Gläser gefüllt, welche man gleich fest zuschraubt. Die Gläser stellt man auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist; nach dem Erkalten bewahrt man sie an einem kühlen und trockenen Orte auf.

No. 78. Plain Tomatoes for Soup.

Tomatoes.

Preparation: Peel the tomatoes, boil until tender and fill into jars. Close tightly and put in a dry, cool place.

No. 79. Tomaten süß einzumachen.

Zuthaten.

1 Pfd. Tomaten,
½ Pfd. Zucker,
¼ Tasse Wasser,
¼ Citronenscheibe, 3 Nelken,
1 Stückchen Zimmet,
2 Stückchen Ingwer.

No. 79. Sweet Tomatoes.

1 lb. of tomatoes,
½ lb. of sugar,
¼ slice of lemon,
¼ cup of water, 3 cloves,
1 piece of cinnamon,
2 pieces of ginger.

Zubereitung: Schöne mittelgroße, recht rothe Tomaten werden geschält, indem man sie eine Minute in's kochende Wasser legt, damit sich die Haut leicht abziehen läßt. Zucker, Wasser, Nelken, Zimmet und Ingwer werden eine Minute gekocht, geschäumt, die geschälten Tomaten hinzugethan und sehr langsam gekocht, bis sie weich sind, aber nicht zu weich. Mit dem Schaumlöffel werden die Tomaten in die bereitstehenden Gläser gefüllt. Den Saft kocht man dick und füllt denselben heiß darüber. Die Gläser schraubt man sofort fest zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist. Nach dem Erkalten bewahrt man die Gläser an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Preparation: Put the medium sized, red tomatoes into boiling water for a minute and skin them. Boil the sugar, water, cloves, cinnamon, ginger 1 minute, skim, add the tomatoes and boil slowly until they are tender but not too soft. Fill them carefully into the jars Boil the syrup thick, pour it over the fruit and close the jars tightly. Treat the jars as in No. 1 and store them in a cool, dry place.

No. 80. Tomaten-Catsup.

Zuthaten.

- 1 Peck Tomaten,
- 1 Theelöffel gemahlenen schwarzen Pfeffer,
- ¼ Theelöffel rothen Pfeffer,
- ½ Theelöffel gemahlene Nelken,
- ½ Theelöffel Allspice (gemischtes Gewürz),
- 3 große Zwiebeln, Salz nach Geschmack,
- 2 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Schöne reife Tomaten werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann in den Einmachkessel gethan, das angegebene Gewürz hinzugefügt und dick gekocht. Die gekochte Masse wird durch ein feines Sieb gestrichen, dann nochmals zurück in den Kessel gethan und gekocht, bis es so dick wie dicke Sahne ist. Hierauf wird die Masse in Flaschen gefüllt und wenn es kalt ist, gut verschlossen.

No. 80. Tomato Catsup.

- 1 peck of tomatoes,
- 1 teaspoonful of ground black pepper,
- ¼ teaspoonful of red pepper,
- ½ teaspoonful of ground cloves,
- ½ teaspoonful of ground allspice,
- 3 large onions,
- 2 tablespoonfuls of sugar,
- Salt to taste.

Preparation: Peel and slice nice, ripe tomatoes, add the spices and boil until thick. Strain thru a fine sieve, put it back into the kettle, boil until of the consistency of thick cream, fill into bottles and when cold, cork them well.

No. 81. Rhabarber in Dunst.

Zuthaten.

Rhabarber.

Zubereitung: Der Rhabarber wird geschält und in kleine Stücke geschnitten; dann wird er in Economy-Einmachgläser oder in Weingläser gefüllt, fest gedrückt und gut verschlossen. Die Gläser oder Flaschen stellt man in einen Waschkessel, auf dessen Boden man ein dickes Tuch legt, füllt so viel kaltes Wasser hinein, daß es einen halben Zoll über den Gläsern oder Flaschen steht und kocht es ¾ Stunde. Nach dem Erkalten probirt man den Verschluß, ob er fest ist. Beim Gebrauch kocht man das Kompott mit Zucker auf und serviert es kalt.

No. 81. Rhubarb.

Rhubarb.

Preparation: Skin the rhubarb, cut into small pieces and pack into jars or bottles. Close them well and boil in a wash boiler for 45 minutes. The water is put into the boiler cold and must be ½ inch above the jars or bottles. When they are cooled off, take them out, test the covers, treat them as in No. 1. When using the contents put sugar in and boil it a little, then serve cold.

No. 82. Rhabarbermuß.

Zuthaten.

Rhabarber,
Zucker.

Zubereitung: Der Rhabarber wird geschält, in kleine Stücke geschnitten, mit sehr wenig Wasser zum Kochen gebracht und langsam unter vielem Rühren zu einem dicken Muß gekocht. Eine halbe Stunde, ehe es fertig ist, fügt man Zucker nach Geschmack hinzu, füllt es dann in Einmachgläser und schraubt sie fest zu.

No. 83. Kraut einzulegen; Sauerkraut.

Zuthaten.

Feste weiße Krautköpfe,
Salz,
Pfefferkörner.

Zubereitung: Die schlechten Blätter werden vom Kraut entfernt, letzteres in Hälften geschnitten, das Herz herausgeschnitten, dann das Kraut fein gehobelt. Hierauf belegt man den Boden eines sehr sauberen Fasses oder eines Steintopfes mit Krautblättern und stampft das gehobelte Kraut mit Salz und Pfefferkörnern schichtenweise ein. Ist man fertig mit Einlegen, so muß es so gestampft sein, daß der Krautsaft obenauf steht. Dann legt man ein weißes Tuch darüber, auf dasselbe ein Brettchen und beschwert es mit einem Steine. Das Kraut muß von Zeit zu Zeit nachgesehen werden und Tuch, Brett und Stein immer gesäubert. Ist das Kraut ausgegährt, was man an dem saueren Geruche merkt, so stellt man es an einen kühlen Ort.

No. 84. Petersilie einzumachen.

Zuthaten.

Frische Petersilie,
Salz.

Zubereitung: Die Petersilie wird gewaschen und die Stiele abgeschnitten, worauf man sie gut trocknen läßt, damit sie ja nicht mehr feucht ist. Hierauf legt man die Petersilie schichtenweise mit Salz in Einmachgläser und schraubt dieselben fest zu. Die Petersilie bewahrt man ebenso auf, wie eingemachte Frucht.

Besondere Bemerkung. Beim Gebrauch der Petersilie ist es am besten, wenn man sie eine Zeit lang in's Wasser legt. Das Glas muß jedes Mal wieder gut verschlossen werden.

No. 82. Rhubarb Marmalade.

Rhubarb,
Sugar.

Preparation: Skin the rhubarb, cut into small pieces, bring slowly to boil in a little water, stirring constantly until it thickens. Add sugar, fill it into jars and close them up tightly.

No. 83. Sauerkraut.

Firm, white cabbage heads,
Salt, pepper-corns.

Preparation: Remove the bad outer leaves, cut the cabbage in halves, cut out the heart, slice the cabbage in fine shreds and put into a clean barrel or stone jar. First place whole cabbage leaves over the bottom of the jar or barrel, pack on a layer of sliced cabbage, strew it with salt and pepper-corns, pack on another layer and so on until the cabbage is all used up. Stamp it down firmly so the liquor will cover the cabbage, then cover it with a clean piece of white muslin, a board and a stone to hold it down. Look after it occasionally and clean the cloth, board and stone. After the cabbage has fermented enough which you will know by its sour odor, put it into a cool place.

No. 84. Parsley.

Green parsley,
Salt.

Preparation: Wash the parsley, cut off the stems and wipe dry. Pack in layers with salt into jars, close the jars tightly and keep them like preserves.

Remarks: When using, soak in water to take out some of the salt and close the jar well every time.

No. 85. Roth- und Weißkraut frisch aufzubewahren.

Zuthaten.

Krautköpfe,
Papier,
Bindfaden.

Zubereitung: Das Kraut, welches feste Köpfe sein müssen, wird von allen schlechten Blättern gereinigt, Papier darum gebunden und im Keller an die Decke gehängt; auf diese Weise kann man das Kraut den ganzen Winter aufbewahren.

No. 85. To keep Red and White Cabbage.

Cabbage heads,
Paper,
Twine.

Preparation: The cabbage heads must be firm. Remove all bad leaves, tie the heads in paper and hang them up in the cellar. They will keep all winter.

No. 86. Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie und Porree für den Winter aufzubewahren.

Zuthaten.

Feste Petersilienwurzeln,
Feste gelbe Rüben,
Feste Sellerieknollen,
Feste Porree,
Feinen trockenen Sand.

Zubereitung: Der Sand muß fein und trocken sein; man schüttet ihn in Haufen in den Keller, am besten auf Steinboden und steckt das Gemüse einzeln hinein; so hält es sich den ganzen Winter.

No. 86. Parsley, Carrots, Celery and Borage for the Winter.

Firm parsley roots,
Firm carrots,
Firm celery roots,
Firm borage,
Fine, dry sand.

Preparation: The sand must be fine and dry. Pour it into the cellar on the cement floor or into a box. Cover each vegetable with it. In this way they will keep all winter.

No. 87. Perlzwiebeln einzumachen.

Zuthaten.

Zwiebeln,
Salz,
Essig.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden gut eingesalzen und 8—10 Tage so stehen lassen. Dann werden sie von der Schale befreit und in gewöhnlichem Essig halb weich gekocht. Hierauf füllt man sie in Einmachgläser, giebt genügend Salz hinzu und verschließt die Gläser fest.

No. 87. Pearl Onions.

Onions,
Salt,
Vinegar.

Preparation: Salt the onions well and leave in the salt for 8 to 10 days, peel and partly cook them in vinegar. Put them into jars with sufficient liquor to cover them and close the jars well.

No. 88. Champignons einzumachen.

Zuthaten.

3 Pfd. Champignons,
2 Quart Wasser,
2 Eßlöffel Essig,
1 Quart Wasser,
2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Es giebt Wald- und Dünger-Champignons; erstere sind weißer, aber sehr leicht weich und wachsen wild, während die anderen meistens gezogen werden. Die Champignons müssen ganz frisch und fest zum Einmachen sein. Sobald dieselben zu lange der Luft ausgesetzt waren, sind sie unbrauchbar zum Einmachen. Die Champignons werden in den zwei Quart Wasser,

No. 88. Champignons or Mushrooms.

3 lbs. of champignons,
2 qts. of water,
2 tablespoonfuls of vinegar,
1 qt. of water,
2 tablespoonfuls of salt.

Preparation: There are wood champignons and manure champignons. The former are whiter and easily turn soft. They grow wild while the latter are cultivated.

welches mit den zwei Eßlöffel Essig vermischt wird, gewaschen; das eine Quart Wasser mit den zwei Eßlöffeln Salz wird kochend gemacht. Nun schneidet man von den gewaschenen Champignons die Stiele mit einer dünnen Scheibe ab. Dann nimmt man eine kleine Bürste und bürstet Champignons und Stiele in dem schon einmal gebrauchten Essigwasser ganz weiß und spült sie in einem Quart frischen Wasser, welches man auch mit einem Eßlöffel Essig vermischt, gut ab. Hat man nun eine Hand voll Champignons zubereitet, so wirft man sie sofort in das kochende Salzwasser und läßt sie so lange langsam kochen, bis die zweite Handvoll Champignons vorbereitet ist; thut nun die gekochten Champignons mit einem Schaumlöffel in die bereitstehenden Gläser oder Blechbüchsen und fährt mit dem Kochen fort. Die Gläser oder Büchsen füllt man dreiviertel voll mit Champignons und gießt sie voll von dem gekochten Champignonsaft. Die Gläser werden gut zugeschraubt und die Büchsen verlöthet und kocht sie dann noch ¾ bis 1 Stunde im Wasserbade.

Besondere Bemerkung. Nur auf diese sorgfältige Weise werden weiße Champignons erzielt.

No. 89. Champignons in Essig.

Zuthaten.

1 Pfd. kleine Champignons,
1 Eßlöffel Salz,
1 Eßlöffel Essig,
1 Quart Weinessig,
1 Eßlöffel Salz,
¼ Theelöffel Pfeffer.

Zubereitung: Die Champignons müssen sehr hart und klein sein; man reibt sie einzeln mit Salz ab, säubert sie mit einer kleinen Bürste und wäscht sie schnell in kaltem Wasser, welches mit einem Eßlöffel Essig vermischt wird. Das eine Quart Essig kocht man mit dem einen Eßlöffel Salz, Pfeffer und den gereinigten Champignons. Sobald die Champignons anfangen gar zu werden, füllt man sie in kleine Gläser und nach dem Erkalten bindet oder schraubt man die Gläser fest zu.

No. 90. Trüffeln einzumachen.

Zuthaten.

1 Pfd. Trüffeln,
1 Pint Wasser,
1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Trüffeln werden eine Stunde in kaltes Wasser gelegt und so lange gebürstet, bis sie ganz schwarz und sauber sind, dann legt man sie eine halbe Stunde in kochendes Wasser, füllt sie gleich in Glä-

The champignons to be preserved must be firm, if they have been exposed to the air too long, they are not good for preserving. Wash them in 2 qts. of water mixed with 2 tablespoonfuls of vinegar. Cut off the stems and brush both the stems and caps of the champignons in the vinegar water until they are white. Rinse them in 1 qt. of fresh water mixed with 1 tablespoonful of vinegar. The quart of water mixed with 2 tablespoonfuls of salt is brought to boil. As soon as you have prepared a handful of champignons, throw them into the boiling salt water and let them boil until the second handful is perpared. Now take the boiled champignons out with a skimmer and fill the jars ¾ full, pour on the liquor to fill the jars completely. Close up the jars or if you are using tin cans, solder them, and boil them in a boiler ¾ to 1 hour.

Remarks: Only in this careful manner, white champignons are obtained and preserved.

No. 89. Champignons in Vinegar.

1 lb. of small champignons,
1 tablespoonful of salt,
1 tablespoonful of vinegar,
1 qt. of wine-vinegar,
1 tablespoonful of salt,
¼ teaspoonful of white pepper.

Preparation: The champignons must be firm and small. Clean them by rubbing each one with salt and brushing them with a brush, rinse them in water mixed with 1 tablespoonful of vinegar. Bring the one quart of vinegar to boil with 1 tablespoonful of salt and pepper, and add the champignons. As soon as they begin to get tender fill into the jars and close tightly.

No. 90. Truffles.

1 lb. of truffles,
1 pt. of water,
1 tablespoonful of salt.

Preparation: Put the truffles in water for 1 hour and brush them until they are perfectly black and clean. Then put them immediately into boiling water for

ser und gießt das eine Pint Wasser mit dem einen Eßlöffel Salz, welches man abkocht und kalt werden läßt, darüber; schraubt die Gläser fest zu und kocht sie eine Stunde im Wasserbade.

½ minute and put into jars. Boil 1 pt. of water mixed with 1 tablespoonful of salt, let it get cold and fill the jars with it, close them and boil in water for 1 hour.

No. 91. Salzgurken, No. 1.

Zuthaten.

Mittelgroße Gurken,
Blätter von saueren Kirschen,
Kleingeschnittene Dille,
½ Pfd. Salz in 6 Quart Wasser.

Zubereitung: Die Gurken werden in frischem Wasser mit einer Bürste gewaschen; dann legt man die Gurken schichtenweise mit saueren Kirschblättern und kleingeschnittener Dille in Steintöpfe; die oberste Schicht Gurken muß mit Kirschblättern und Dille bedeckt sein. Nun kocht man Wasser ab, vermischt es mit Salz, läßt es kalt werden und gießt es über die eingelegten Gurken. Das Salzwasser muß 1—2 Zoll über den Gurken stehen. Dann läßt man sie acht Tage an einem warmen Orte stehen und abgähren und stellt sie nach der Zeit kühl. Die Gurken können bald gebraucht werden.

Besondere Bemerkung. Sollen die Gurken für den Winterbedarf sein, so nimmt man ein eigenes Faß, und wenn die Gurken hineingeschichtet sind und genügend Salzwasser darüber gegossen worden ist, so schlägt man es fest zu. Der Deckel muß mit einem Spundloch versehen sein. Hierauf stellt man das Faß einige Zeit in die Sonne und nachdem die Gurken durch's Spundloch abgegährt sind, verschließt man dasselbe mit einem neuen Pfropfen und stellt das Faß in den Keller. Von Zeit zu Zeit sieht man nach, ob genügend Brühe noch auf den Gurken ist, sonst füllt man kaltes Salzwasser durch's Spundloch nach und verschließt es jedes Mal wieder gut mit dem Pfropfen.

No. 91. Salt Pickles No. 1.

Medium sized pickles,
Cherry leaves from sour cherry trees,
Minced dill,
In 6 qts. of water ½ lb. of salt.

Preparation: Brush the pickles in fresh water, pack into a stone jar in layers with cherry leaves and chopped dill, so that the uppermost layer is leaves and dill. Boil the water and salt, let it get cold and pour it on the pickles so it will be 1 to 2 inches above them. Leave them in a warm place until they have fermented sufficiently, then set them into a cool place. They can soon be used.

Remarks: If you want these pickles for the winter, pack them into a cask, pour the brine over and close the cask tightly, except for a bung-hole in the cover. Put the cask into the sun for a while and when the pickles have fermented enough, put a new cork into the bung-hole and carry the cask into the cellar. Examine the cask from time to time to see if there is sufficient brine on it. If there is not enough add fresh cold brine and close up the bung-hole.

No. 92. Salzgurken auf andere Art, No. 2.

Zuthaten.

Halbgroße Gurken,
Salz,
Dille,
Kräuter,
Nelken,
Pfefferkörner,
1 Stückchen Ingwer,
Halb Wasser, halb Essig, Senfkörner.

Zubereitung: Die Gurken werden abgewaschen und lagenweise in einen Steintopf gelegt; zwischen jede Lage Gurken streut man ⅜ Zoll Salz und auf die Gurken wird zuletzt so viel kaltes Wasser gegossen, daß es über steht; man beschwert die Gur-

No. 92. Salt Pickles No. 2.

Medium sized pickles,
Salt,
Dill,
Herbs,
Cloves,
Pepper-corns,
1 piece of ginger,
Half water and half vinegar,
Mustard seeds.

Preparation: Wash the pickles and pack them into a stone jar with salt about ⅜ inch thick. Pour cold water on to cover them well and place a weight on them. After 3 weeks the pickles are

ken leicht. Nach drei Wochen werden die Gurken herausgenommen, die Salzbrühe fortgegossen, die Gurken sauber abgewaschen und auf einem Sieb ablaufen lassen. Dann legt man sie mit Dille, Kräutern, etlichen Nelken, Pfefferkörnern und einem kleinen Stückchen Ingwer schichtenweise in den saubergemachten Steintopf, Dille und Kräuter obenauf. Nun kocht man so viel Wasser und Essig mit einer Handvoll Salz ab, daß es die Hälfte der Größe des Topfes ausmacht und gießt es warm über die eingelegten Gurken. Die Flüssigkeit muß 1—2 Zoll überstehen. Dann bedeckt man die Gurken mit einem kleinen weißen rundgenähten Beutelchen, in welchem man etwas grünes und gelbes Senfmehl thut und beschwert die Gurken leicht.

taken out, washed and the water drained off. Then put them back into the jar in layers with dill, herbs, cloves, pepper-corns, and a small piece of ginger, the uppermost layer being herbs. Now boil one-half the quantity of water that the jar would hold with vinegar and a handful of salt and pour it warm over the pickles, so it is 2 inches above them. Cover with a round, white muslin bag in which you put yellow and green mustard flour and place a weight on them.

No. 93. Essiggurken No. 1.

Zuthaten.

Kleine fingerlange Gurken,
Salz,
Esdragon,
Pfefferkraut,
Dille,
Einige Pfefferschoten,
Pfefferkörner,
Lorbeerblätter,
Nelken.

Zubereitung: Die Blüthen und Stiele werden von den Gurken abgeschnitten und einige Stunden in frisches Wasser gelegt; hierauf läßt man sie in einem Durchschlag gut ablaufen, bestreut sie dick mit Salz und läßt sie über Nacht stehen. Den nächsten Morgen reibt man die gesalzenen Gurken ab und packt sie sehr dicht in Steintöpfe, und zwar so, daß nicht viel Zwischenraum zwischen den einzelnen Gurken ist. Man legt die Gurken lagenweise mit den Kräutern und Gewürzen ein, die Kräuter obenauf. Dann kocht man genügend Weinessig ab, daß er zwei Zoll über den Gurken steht und gießt ihn kochend heiß darüber. Nach vier Tagen gießt man den Essig ab, kocht und schäumt ihn und gießt ihn kalt über die Gurken. Sollte beim zweiten Male der Essig nicht mehr über den Gurken stehen, so muß man etwas Essig nachkochen und denselben kalt darüber gießen. Leicht beschweren und kühl stellen.

No. 93. Vinegar Pickles No. 1.

Small pickles about 3 to 4 inches long,
Salt,
Tarragon,
Summer savory,
Dill,
Some green or red peppers,
Pepper-corns,
Bay-leaves,
Cloves.

Preparation: Cut the blossoms and stems off and put the pickles in fresh water for several hours, drain thru a colander, strew thickly with salt and let stand over night. The next morning rub the salt off, pack them closely into a stone jar. Make layers of pickles, herbs and spices, the latter on top. Boil enough wine vinegar to cover them by 2 inches and pour it hot over them. After 4 days pour it off again, boil and skim it, let it get cold, then pour it on again. If there is not enough of it boil some more. Put a weight on the pickles, so that the vinegar covers them.

No. 94. Essiggurken auf andere Art, No. 2.

Zuthaten.

Mittelgroße feste Gurken,
Essig, Pfefferkraut,
Esdragon, Thymian,
Pfefferschoten,
Pfefferkörner,
Nelken, Lorbeerblätter.

No. 94. Vinegar Pickles No. 2.

Medium sized, firm cucumbers or pickles,
Vinegar, summer savory,
Tarragon, thyme,
Green or red peppers,
Pepper-corns,
Cloves, bay-leaves.

Zubereitung: Die Gurken werden gewaschen, in den Einmachkessel gethan, mit Essig übergossen, dann zum Kochen gebracht, aber nicht kochen lassen. Dann gießt man den Essig ab, läßt die Gurken kalt werden und legt sie lagenweise in Steintöpfe, mit den angegebenen Kräutern und Gewürzen dazwischen. Die Kräuter müssen obenauf kommen und gießt frisch gekochten Weinessig heiß darüber, so daß er 1½ Zoll über den Gurken steht. Nach 8 Tagen kocht man den Essig, der über den Gurken ist, nochmals auf und gießt ihn wieder heiß darüber, so daß er übersteht. Nach dem Erkalten bedeckt und beschwert man die Gurken leicht und stellt sie an einen kühlen Ort.

Preparation: Wash the cucumbers and put on to boil with the vinegar. As soon as they begin to boil take them off, drain them and let them get cold. Put in layers in a stone jar with herbs and spices. The latter must be on top. Then cook fresh wine vinegar and pour on sufficient to cover the pickles by 1½ inches. The vinegar must be hot. After 8 days cook the vinegar again and pour it on hot. When it is cold cover up the jar tightly and keep them in a cool place.

No. 95. Senfgurken.

Zuthaten.

Große, völlig ausgewachsene Gurken,
Salz, Senfkörner,
Esdragon,
Basilikum,
Perlzwiebeln,
Meerrettig,
Pfefferkörner,
Einige Nelken,
Spanischen Pfeffer, Weinessig.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in Hälften geschnitten und die Kerne und Mark sehr gut ausgeschabt, dann in beliebige Stücke geschnitten. Hierauf werden die Gurkenstücke dick mit Salz bestreut und über Nacht stehen gelassen. Den anderen Morgen reibt man die Stücke ab und legt sie in Steintöpfe oder Gläser, worauf man alles angegebene Gewürze und Kräuter dazwischen legt. Dann kocht man Weinessig ab und giebt auf je ein Quart Essig einen Eßlöffel Salz, läßt ihn kalt werden und gießt ihn über die eingelegten Gurken. Am nächsten Tage schüttet man den Essig von den Gurken, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn kalt wieder über die Gurken; am darauffolgenden Tage wiederholt man dasselbe nochmals. Der Essig muß 1—2 Zoll über den Gurken stehen. Man bindet die Töpfe oder Gläser gut zu. Nach drei Wochen kann man die Gurken schon gebrauchen.

No. 95. Mustard Pickles.

Large, full grown cucumbers,
Salt,
Tarragon,
Mustard seeds,
Basil,
Pearl onions,
Horse radish,
Pepper-corns,
Some cloves,
Spanish peppers,
Wine vinegar.

Preparation: Peel the cucumbers, cut in halves, scoop out the seeds and cut the vegetable into desirable pieces. Cover thickly with salt and let stand over night. The next morning rub the salt off, pack the cucumbers into stone jars or cans and put all herbs and spices named between them. To every quart of vinegar take one tablespoonful of salt, boil it, and when cold pour it on the cucumbers. The next day pour it off and cook it again and pour on cold. Repeat this process for the third time, then tie up the jars or close the cans tightly. After three weeks they will be ready to serve.

No. 96. Süßsauere Gurken.

Zuthaten.

Große, völlig ausgewachsene Gurken,
Perlzwiebeln,
Weinessig,
Wasser,
Zucker,
Etliche Nelken,
Pfefferkörner,
Senfkörner,
Salz.

No. 96. Spiced Pickles.

Large, full-grown cucumbers,
Pearl onions,
Wine vinegar,
Water,
Sugar,
Some cloves,
Pepper-corns,
Mustard seeds,
Salt.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in Hälften geschnitten, die Kerne und das Mark gut ausgeschabt, dann in beliebige Stücke geschnitten. Nun streut man ungefähr auf 3 Pfd. Gurkenstücke 1/16 Pfd. Salz, läßt sie über Nacht stehen und reibt jedes Stück Gurke am anderen Tage ab. In den Einmachtopf thut man auf ein Pint Essig ½ Pint Wasser, 1 Pfd. Zucker, 1 fingerlanges Stück Zimmet, 6 Nelken, 10 Pfefferkörner und 1 Eßlöffel Senfkörner. Wenn diese Masse kocht, thut man die Gurkenstücke hinzu und kocht sie so lange, bis sie glasig aussehen. Dann füllt man sie in Gläser, schraubt dieselben gleich zu und stellt sie auf den Kopf, um zu probiren, ob der Verschluß fest ist.

No. 97. Mixed Pickles.

Zuthaten.

Sehr weißen Blumenkohl,
Kleine Salatbohnen,
Perlzwiebeln,
Rothe Radieschen,
2—3 Zoll lange Gurken,
Rothe und grüne spanische Pfefferschoten,
Sehr kleine gelbe Rüben,
Salz,
Citronenscheiben,
Weiße Pfefferkörner,
Esdragonblätter,
Lorbeerblätter,
Muskatblüthen,
Meerrettigstückchen,
Guten Weinessig.

Zubereitung: Das Gemüse wird, jedes nach seiner Art, geputzt und der Blumenkohl in schöne Rosen getheilt. Blumenkohl, Salatbohnen, Perlzwiebeln und gelbe Rüben werden im Salzwasser recht vorsichtig nicht zu weich gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Die Gurken und Radieschen werden den Abend vorher mit Salz bestreut und am anderen Morgen abgerieben. Hat man alles soweit vorbereitet, so legt man alles in hübscher Farbenabwechselung, mit einigen der Länge nach in acht Theile geschnittenen Citronen, in Gläser, streut Pfefferkörner, Esdragonblätter, Lorbeerblätter, Muskatblüthen und in Würfel geschnittenen Meerrettig darüber. Darauf kocht man den Essig ab und gießt ihn kalt darüber, aber so viel, daß er übersteht. Nach einigen Tagen gießt man den Essig vorsichtig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder kalt darüber, muß aber wieder das Gemüse bedecken. Die Gläser werden fest verschlossen.

Preparation: Peel the cucumbers, cut in halves, scoop out the seeds and cut the vegetable into desirable pieces. Strew on 2 lbs. of cucumbers, 1/16 lb. of salt and leave them over night. The next day rub off the salt well and boil them in water mixed in this way: To 1 pint of vinegar take ½ pint of water, 1 lb. of sugar, 1 piece of cinnamon, 6 cloves, 10 pepper-corns and 1 tablespoonful of mustard seeds. When this water boils, put in the cucumbers and boil them until they are transparent. Fill them into jars and close up tightly.

No. 97. Mixed Pickles.

Very white cauliflower,
Small salad beans,
Pearl onions,
Red radishes,
Cucumbers 2 to 3 inches long,
Red and green Spanish peppers,
Very small carrots,
Salt,
Lemon slices,
Whole white pepper-corns,
Tarragon leaves,
Bay-leaves,
Nutmeg,
Pieces of horse radish,
Good wine vinegar.

Preparation: Prepare each vegetable in the proper way. Break the cauliflower into little roses. Cauliflower, beans, onions and carrots should be separately cooked in salt water and drained. Put salt on the cucumbers and radishes and let stand over night, the next day rub off the salt. When all is prepared, arrange nicely according to color in jars and strew the pepper-corns, tarragon and bay-leaves, nutmeg, slices of lemon, cubes of horse radish over each layer. Then boil the vinegar, cool it and pour it on to cover well. After a few days repeat this process with the vinegar and close the jars tightly.

No. 98. Birnen zu trocknen.

Zuthaten.

Birnen.

Zubereitung: Die Birnen werden geschält und halbirt oder geviertheilt und auf sehr sauberes Backblech gelegt. Der Ofen wird mit Mauersteinen ausgelegt und sehr wenig Feuer gemacht, damit nur eine gelinde Wärme entsteht. Man schiebt das mit Birnen belegte Blech in den Backofen, muß jedoch die Birnen von Zeit zu Zeit wenden. Das Tocknen nimmt einen Tag in Anspruch. Man hebt die getrockneten Birnen in Beuteln auf.

No. 98. Dried Pears.

Pears.

Preparation: Peel the pears, cut them in halves or quarters and place on very clean tins. Cover the bottom of the oven with bricks and start a fire to produce moderate heat. Then place the tins on the bricks and dry the pears, turning them occasionally. Store the dried pears away in bags.

No. 99. Aepfel zu trocknen.

Zuthaten.

Aepfel.

Zubereitung: Die Zubereitung, die Aepfel zu trocknen, ist dieselbe wie No. 98 (siehe „Birnen zu trocknen"). Man legt die getrockneten Aepfel noch ein paar Tage an die Luft.

No. 99. Dried Apples.

Apples.

Preparation: The process of drying apples is the same as that of drying pears. See No. 98, Dried Pears. Air the apples for a few days.

No. 100. Citronen- oder Apfelsinenschale zu konservieren.

Zuthaten.

1 Pfd. Citronen- oder Apfelsinenschale,
2 Pfd. Zucker.

Zubereitung: Die Schale wird dünn von den Früchten abgeschält, dann schichtenweise mit Zucker in Einmachgläser gethan und gut verschlossen.

No. 100. Sugared Lemon and Orange Rind.

1 lb. of lemon rind,
2 lbs. of sugar .

Preparation: Peel the oranges or lemons very thin and cut the rind, pack into jars and cover thickly with sugar. Close the jars well.

No. 101. Eis oder Speisen grün zu färben.

Zuthaten.

20 rohe Kaffeebohnen,
1 Eiweiß.

Zubereitung: Man wäscht die Kaffeebohnen, dann stellt man sie mit dem geschlagenen Eiweiß 12 Stunden zugedeckt hin, dann verwendet man das schön gefärbte Eiweiß zu Eis oder anderen Desserten.

No. 101. Green Color for Coloring Ices or Garnished Dishes.

White of an egg.
20 coffee beans, (raw).

Preparation: Rinse the coffee beans, and set aside in the beaten white of an egg for 12 hours in a covered dish; the nicely colored white of egg will then be found convenient to color ices or other sweetmeats.

No. 102. Maronen (Kastanien) zu glasieren.

Zuthaten.

Gute Maronen,
Kochendes Salzwasser,
1 Pfd. Zucker, ½ Tasse Wasser.

Zubereitung: Gute ausgesuchte Maronen werden in kochendes Salzwasser gethan und so lange gekocht, bis man sie leicht mit einer Nadel durchstechen kann; dann werden sie auf ein Sieb geschüttet und die dicke braune Schale, sowie die darunter befindliche dünne

No. 102. Glazed Chestnuts.

Good chestnuts.
Boiling salt water,
1 lb. of sugar,
½ cup of water.

Preparation: Boil the chestnuts in salt water until they can be easily pierced with a pin or needle. Drain the water off and take off the brown thick shell and then the thin white skin under-

Schale abgezogen. Dann steckt man 4—5 geschälte Maronen so auf ein dünnes Holzstäbchen, daß sie sich nicht berühren und ein wenig Raum dazwischen ist. Dann kocht man Zucker und Wasser zu einem so dicken Saft, daß, wenn man die Zuckermasse probirt sie in gallertartigen Tropfen vom Löffel fällt. Man taucht nun die am Stäbchen befindlichen Kastanien hinein, dreht sie um, zieht sie gleich wieder heraus, dreht sie nochmals um und giebt sie einer zweiten Person, welche sie so lange dreht, bis der Zucker fest und überall gleichmäßig ist. Man legt die Stäbchen mit den gezuckerten Maronen hohl oder aufrechtstehend an einen trockenen Ort, bis man sie von den Stäbchen streift und serviert sie dann auch sofort.

neath. String 4 to 5 chestnuts on a toothpick or thin stick so they do not touch. Boil the water and sugar until it is jelly-like, dip the stick with chestnuts in and turn them around in the sugar, then hand them to a second person who will turn them until the sugar is cooled. Place them in an upright position into a dish and put in a dry place until you strip them from the stick to serve.

No. 103. Gebrannte Mandeln.

Zuthaten.

1 Pfd. süße Mandeln,
1 Pfd. Zucker,
½ Stange Vanille,
Einige Tropfen Oel,
½ Pint Wasser.

Zubereitung: Zucker, Wasser und Vanille werden eine Viertelstunde gekocht, die sauber mit einem Tuche abgeriebenen Mandeln hinzugethan und unter Umrühren so lange gekocht, bis sie knallen, dann schüttet man sie auf geölte Schüsseln.

No. 103. Roasted Almonds.

1 lb. of sweet almonds,
1 lb. of sugar,
½ vanilla bean,
A few drops of oil,
½ pt. of water.

Preparation: Boil the sugar, water and vanilla for 15 minutes and add the blanched almonds. Stir them until they pop, then pour them into oiled dishes.

No. 104. Salz-Mandeln.

Zuthaten.

Mandeln,
Heißes Schmalz,
Feines Salz.

Zubereitung: Die süßen Mandeln werden geschält und in's kochende, reine Schmalz gethan, eine Minute gekocht, dann mit einem Schaumlöffel auf ein Backblech gethan, welches mit Löschpapier belegt ist, damit kein Fett an den Mandeln bleibt. Man bestreut sie mit sehr feinem Salz und läßt sie im Backofen trocknen.

No. 104. Salted Almonds.

Almonds,
Hot lard,
Fine salt.

Preparation: Put blanched, sweet almonds into clean, boiling lard for 1 minute. Then take them out with a skimmer and place on tins covered with paper to drain off the lard. Dust them with very fine salt and dry them in the oven.

No. 105. Junge Hühner einzumachen.

Zuthaten.

Hühner in gewöhnliche Stücke schneiden,
Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung: Die Hühner werden gereinigt, in gewöhnliche Stücke geschnitten, jedoch die Knochen daran gelassen, dann gewaschen und Economy-Einmachgläser damit vollgefüllt. Salz und Pfeffer nach Geschmack darüber gestreut, mit kaltem Wasser bis oben an den Deckel aufgefüllt und fest verschlossen. Dann stellt man die Gläser in

No. 105. Canned Spring Chicken.

Chicken cut into desirable pieces,
Salt and pepper to taste.

Preparation: Dress the chickens, cut into desirable pieces, wash and pack into Economy Jars. Salt and pepper to taste, pour on cold water to fill the jars, close them and boil in a wash boiler with cold water enough to cover the jars by 1 inch. Cover the bottom of the boiler

einen Waschkessel, dessen Boden man mit mehreren Tüchern bedeckt und füllt in den Kessel so viel Wasser hinein, daß es einen Zoll über den Gläsern steht. Den Kessel deckt man zu und läßt das Wasser 3 Stunden kochen, dann nimmt man die Gläser heraus, läßt sie erkalten und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

with several cloths. Cover the boiler and boil for 3 hours. When cold take out the jars and store them in a cool place.

No. 106. Lachs oder andere große Fische einzumachen.

Zuthaten.

Zubereitung: Der Fisch wird sehr sauber vorbereitet, gewaschen und das Rückgrat herausgelöst. Dann schneidet man den Fisch nach der Größe der Gläser in Stücke, legt je ein Stück in jedes Economy-Einmachglas, streut Salz und Pfeffer darüber und füllt das Glas mit kaltem Wasser bis obenan. Hierauf verschließt man die Gläser fest und stellt sie in den Waschkessel, auf dessen Boden man mehrere Tücher legt, füllt in den Kessel so viel Wasser hinein, daß es einen Zoll über den Gläsern steht. Der Kessel wird zugedeckt und das Wasser 3 Stunden gekocht; dann werden die Gläser herausgenommen, kalt werden lassen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

No. 106. Canned Salmon or other Large Fish.

Preparation: Dress and wash the fish and remove the backbone. Cut it into pieces that will go into a jar, sprinkle with salt and pepper and fill the jars with cold water. Close the jars and boil them in a boiler as before for 3 hours. When cold store them in a cool place.

No. 107. Gebratenes Huhn, Ente oder Wildgeflügel einzumachen.

Zuthaten.

Huhn,
Butter zum Braten,
Salz und Pfeffer,
Wasser.

Zubereitung: Das Geflügel wird sauber vorbereitet, dann schnell 20 Minuten in heißem Ofen gebraten, in beliebige Stücke geschnitten, die Knochen jedoch daran gelassen, mit Salz und Pfeffer bestreut und Economy-Einmachgläser damit vollgefüllt. Von dem Bratensaft schnell eine Sauce verfertigen und heiß darüber gießen. Das Fleisch muß auch heiß in die Gläser gefüllt werden. Die Sauce muß bis obenan stehen. Dann verschließt man die Gläser gut und stellt sie in den Waschkessel, dessen Boden mit Tüchern bedeckt wird und füllt so viel Wasser hinein, daß es ein Zoll über den Gläsern steht. Nun läßt man das Wasser 3 Stunden kochen, nimmt die Gläser heraus, läßt sie erkalten und stellt sie an einen kühlen Ort.

No. 107. Canned Fried Chicken, Duck or Wild Game.

Chicken,
Butter for frying,
Salt and pepper,
Water.

Preparation: Carefully dress and prepare the fowl, bake quickly in the oven for 20 minutes, then cut into desirable pieces, leaving the bones in. Sprinkle with salt and pepper, and fill the jars with the hot meat. Make a gravy from the drippings and pour it on hot so it covers the meat well. Close the jars and boil in a boiler as before for 3 hours. The water in the boiler must cover the jars by one inch. When they are cold, put them into a cool place.



Der Speisezettel.

Familien-Mittagessen (Diner). Speisezettel für monatlich einen Tag.

Januar.

Ochsenschwanzsuppe,
Gebratener Weißfisch,
Kleine ausgestochene Kartoffeln,
Kopfsalat,
Fillet mit Champignons,
Spargelgemüse und Reiskartoffeln,
Gemischter Salat,
Vanille-Eiscrême mit heißer Schokoladensauce,
Kaffee mit Backwerk.

Februar.

Grapefruit,
Hühnersuppe,
Gefüllte Pastetchen,
Zungenragout mit Klößchen und Blätterteig-Halbmonden,
Tomatensalat mit gekochter Mayonnaisensauce,
Hasenbraten mit Apfelmuß und Rothkraut,
Apfelsinen-Crême,
Kaffee.

März.

Austernsuppe,
Feines Ragout in Muschelschalen,
Stangenspargel mit Zunge,
Lammkrone mit weißen Rüben und Kartoffelbrei,
Schokoladen-Pudding mit Vanillesauce,
Kaffee.

April.

Bouillon in Tassen,
Brodstangen,
Fisch in Rothweinsauce,
Ausgestochene Bratkartoffeln,
Hühnersalat,
Fillet-Beefsteaks mit Gänseleberscheiben belegt,
Maccaroni mit Tomatensauce,
Kalter Reis-Pudding mit Pfirsichen und Schlagsahne.

Mai.

Gemüse-Suppe,
Eingelegter Lammbraten mit gefüllten Kartoffeln,
Spinat,
Grüner Spargel mit Lachs,
Gebratene Tauben mit Stachelbeerkompott,
Käsetorte mit Kaffee.

THE MENU.

Family Dinner. A Menu for one day in a Month.

January.

Oxtail soup,
Fried whitefish,
Small, rounded potatoes,
Head lettuce,
Fillet with champignons,
Asparagus,
Riced potatoes,
Mixed salad,
Vanilla ice cream with hot chocolate dressing,
Coffee and cake.

February.

Grape fruit,
Chicken soup,
Meat patties,
Tongue ragout with dumplings and puff-paste scallops,
Tomato salad with boiled mayonnaise dressing,
Rabbit roast with apple sauce and red cabbage,
Orange cream,
Coffee.

March.

Oyster soup,
Fine ragout in shells,
Asparagus with tongue,
Neck of lamb with turnips and mashed potatoes,
Chocolate pudding with vanilla sauce,
Coffee.

April.

Bouillon in cups,
Bread sticks,
Fish in red wine sauce,
Fried potatoes,
Chicken salad,
Fillet beefsteak with goose liver,
Macaroni with tomato sauce,
Cold rice pudding with peaches and whipped cream.

May.

Vegetable soup,
Lamb roast,
Stuffed potatoes,
Spinage,
Green asparagus with salmon,
Fried pigeons with gooseberry jam,
Cheese torte and coffee.

Juni.

Tomaten-Suppe,
Schinkennudeln,
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Blumenkohl,
Spargelsalat,
Erdbeer-Eis mit Makronen,
Butterbrod und Käse,
Kaffee.

June.

Tomato soup,
Ham noodles,
Roast beef with fried potatoes and cauliflower,
Asparagus salad,
Strawberry ice with macaroons,
Bread and butter and cheese,
Coffee.

Juli.

Bouillon mit Markklößen,
Fischragout in Muschelschalen,
Gebackener Schinken mit Burgundersauce,
Gefüllte Tomaten,
Kartoffelspähne,
Rothe Grütze mit Sahne,
Kaffee.

July.

Bouillon with marrow dumplings,
Fish ragout in shells,
Baked ham with Burgundy sauce,
Stuffed tomatoes,
Potato chips,
Red farina pudding with cream,
Coffee.

August.

Grüne Erbsensuppe,
Hummer mit Remouladensauce,
Gehacktes Kalbskotelett mit Apfelmuß,
Kopfsalat,
Junge Hühner geschmort mit ausgestochenen Bratkartoffeln,
Obstsalat,
Kaffee und Torte.

August.

Green pea soup,
Lobster with remoulade sauce,
Veal chops with apple sauce,
Head lettuce,
Broiled spring chicken,
Fried potatoes,
Fruit salad,
Coffee and torte.

September.

Kraftbouillon mit Eierschwämme,
Hühnerfrikassee mit Klößchen und Blätterteig-Halbmonden,
Hamburger Steaks mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln,
Champignon-Salat,
Schokoladen-Crême,
Butterbrod und Käse,
Kaffee.

September.

Bouillon with egg sponge dumplings,
Chicken fricassee with dumplings and puff-paste scallops,
Hamburg steak with green beans and creamed potatoes,
Champignon salad,
Chocolate cream,
Bread and butter,
Cheese. Coffee.

Oktober.

Braune Kraftbouillon mit Reis in der Form,
Hummerragout in Muschelschalen,
Gebratene Ente mit Preiselbeeren und gebackenem Blumenkohl,
Bunter Salat,
Erdbeeren-Crême mit Mandelbergen.

October.

Brown bouillon with rice pudding,
Lobster ragout in shells,
Fried duck with cranberries and baked cauliflower,
Mixed salad,
Strawberry cream with almond heaps.

November.

Grünkernsuppe,
Entenragout,
Lammkotelett mit Kohlrabi,
Kartoffel-Pudding,
Gemischtes Kompott,
Apfelstrudel.

November.

Green corn soup,
Duck ragout,
Lamb cutlet with kohlrabi,
Potato pudding,
Mixed jam or marmalade,
Apple strudel.

Dezember.

Fischsuppe,
Geschmorte Maronen mit Gänseleber,
Puter mit Kompott und Kartoffeln,
Gemischter Salat,
Pflaumen-Pudding mit Vanillesauce.

Feines Abendessen (Souper).

Auch als Gabelfrühstück.
(Déjeuner á la fourchette.)
Für jede Jahreszeit einen Speisezettel.

Januar bis März.

Bouillon mit Käsestangen,
Hummer mit Remouladensauce und
Kaviar mit Toast,
Hammelkoteletten mit Maronenporree,
Trüffel-Salat,
Junge Hühner mit Kompott,
Tutti-Frutti-Eis.

April bis Juni.

Krebssuppe,
Stangenspargel und Koteletten,
Tauben und Salat,
Erdbeeren-Crême mit Backwerk.

Juli bis September.

Bouillon in Tassen mit Brodstangen,
Fisch mit Bearnaisensauce,
Ausgestochene Kartoffeln,
Kalbsmilchragout mit Erbsen,
Rehrücken,
Tomatensalat,
Feine Wein-Crême.

Oktober bis Dezember

Grapefruit,
Austern,
Fillets von Seezunge mit Champignon-Sauce,
Puter mit Apfelmuß,
Gemischter Salat,
Schokoladen-Eis.

December.

Fish Soup.
Roasted chestnuts with goose liver,
Turkey with jam and potatoes,
Mixed salad.
Plum pudding with vanilla sauce.

A Fine Supper or Breakfast.

A Menu for each Season.

January to March.

Bouillon with cheese wafers,
Lobster with remoulade sauce,
Caviar on toast,
Mutton chops with chestnut puree,
Truffle salad,
Spring chicken with jam,
Tutti-Frutti ice.

April to June.

Shrimp or crab soup,
Asparagus and cutlets,
Pigeons and salad,
Strawberry cream and cake.

July to September.

Bouillon in cups with bread sticks,
Fish with Bearnaise dressing,
Rounded potatoes,
Sweetbread ragout with peas,
Venison,
Tomato salad,
Fine wine ice cream.

October to December.

Grape fruit,
Oysters,
Fillets of sole with mushroom sauce,
Turkey with apple sauce,
Mixed salad,
Chocolate ice.

Feines Mittagessen (Diner).
Für jede Jahreszeit einen Speisezettel.

Januar bis März.

Spargelsuppe,
Fleischpastetchen,
Rehrücken mit Kompott,
Forellen mit Meerrettig und Senfbutter,
Ananas-Eis,
Junger Gänsebraten mit ausgestochenen Kartoffeln,
Rebhuhn mit Gurken- und Tomatensalat,
Stangenspargel mit geschlagener Butter,
Erdbeeren-Crême mit Mandelbergen,
Crackers, Butter und verschiedene Sorten Käse,
Kaffee.

April bis Juni.

Gemüse-Suppe,
Timbale von Krebsen mit Kräutersauce,
Lammbraten mit Champignons,
Weißfisch mit geschlagener Eiersauce,
Hühnersoufflé mit Blätterteig-Halbmonden,
Rehrücken mit Gemüsesalat,
Stangenspargel mit Zunge,
Erdbeeren- und Vanille-Eiscrême,
Kaffee,
Obst.

Juli bis September.

Krebssuppe,
Kleine Hühner-Pastetchen mit Hummer-Mayonnaise,
Kalbsrücken mit Rinderzunge garniert und Reiskartoffeln,
Geschmorte junge Hühner mit Bearnaise-sauce,
Champignongemüse und gefüllte Tomaten,
Lachs mit Gurkensalat und brauner Butter,
Gebackene Kalbsmilch mit Toast,
Schnepfen mit Kompott,
Salat von Trüffeln und Artischocken,
Kalter Schlagsahnen-Reispudding gemischt mit Pfirsichen,
Kaffee.

Oktober bis Dezember.

Schildkrötensuppe,
Kaviarpasteten,
Rehrücken mit Artischocken, Boden garniert mit Gänseleber und Madeirasauce,
Piquanter Fisch mit ausgestochenen Kartoffeln,
Braunes Champignongemüse,
Krebs,
Puter mit Cranbeeren-Salat,
Schokoladeneis mit Backwerk.

Fine Dinner.
A Menu for each Season.

January to March.

Asparagus soup, meat patties,
Venison with jam,
Trout with horse radish and mustard butter,
Pineapple ice,
Young roast goose with rounded potatoes,
Partridge with cucumber and tomato salad,
Thin asparagus with creamed butter,
Strawberry cream with almond heaps,
Crackers, butter,
Various kinds of cheese,
Coffee.

April to June.

Vegetable soup,
Timbale of crabs with herb sauce,
Lamb roast with champignons,
Whitefish with whipped egg sauce,
Chicken souffle with puff-paste scallops,
Venison with vegetable salad,
Asparagus with tongue,
Strawberries and vanilla ice cream,
Coffee,
Fruit.

July to September.

Crawfish soup,
Chicken patties with lobster, mayonnaise dressing,
Neck of veal garnished with beef tongue and riced potatoes,
Broiled spring chicken with Bernaise dressing,
Champignons and stuffed tomatoes,
Salmon with cucumber salad and browned butter,
Baked sweetbreads with toast,
Snipe with jam,
Truffle and artichoke salad,
Cold rice pudding with peaches and whipped cream,
Coffee.

October to December.

Turtle soup,
Caviar pie,
Venison with artichokes, garnished with gooseliver and Madeira sauce,
Fine fish with rounded potatoes,
Brown champignons,
Crawfish,
Turkey with cranberries, salad,
Chocolate ice with cake.

Für großes Buffet.

Für 30 Personen.

Ein Lachs mit Hummern, umkränzt mit Mayonnaisensauce,
Ein Rehbraten,
Ein Roastbeef,
Ein Kalbsrücken,
Ein Schinken,
Ein Aspik von Huhn, Spargel und Krebse mit Kräutersauce,
Zwei Hühnerpasteten mit Champignons,
Ein Maccaroni in der Form mit Tomatensauce,
Eine Gänseleberpastete mit Aspik garniert,
Feiner Fischsalat,
Hummersalat,
Zwei Gemüseschüsseln (Spargel, Erbsen, Morcheln mit Beigabe von Krebsschwänzen),
Zwölf gefüllte Eier,
Sechs Quart verschiedenes Eis,
Zwei Weingelees mit Früchten,
Vier Portionen gemischtes Gebäck.

A Large Buffet.

For 30 People.

1 salmon with lobsters and mayonnaise dressing,
1 venison roast,
1 roast beef,
1 neck of veal or veal roast,
1 ham,
1 head-cheese from chicken, asparagus and crawfish with herb sauce,
2 chicken pies with champignons,
1 macaroni pudding with tomato sauce,
1 goose liver pie garnished with head-cheese,
Fine fish salad,
2 dishes of vegetables, (asparagus, peas, morils with crabtails),
12 deviled eggs,
6 qts. different kinds of ices,
2 wine jellies with fruit,
4 portions of cake.

Tägliches Mittagessen.

No. 1.

Suppe mit Schwämmen,
Gebratene gefüllte Hühner,
Kartoffeln,
Apfelmuß,
Apfelsinen-Crême.

No. 2.

Brodsuppe,
Gekochter Fisch mit geschlagener Eiersauce,
Ausgestochene Kartoffeln,
Kopfsalat,
Gefüllte Pfannkuchen.

No. 3.

Bouillon mit Reis,
Kalbsbraten mit Sauerkraut,
Kartoffelbrei,
Schokoladen-Pudding mit Vanillesauce.

No. 4.

Erbsensuppe,
Hamburger Steaks mit Spinat,
Gefüllte Kartoffeln,
Citronensoufflé.

Every Day Dinner.

No. 1.

Soup with mushrooms,
Roast stuffed chicken,
Potatoes,
Apple sauce,
Orange cream.

No. 2.

Bread soup,
Boiled fish with whipped egg gravy,
Rounded potatoes,
Head lettuce,
Filled pancakes.

No. 3.

Bouillon with rice,
Veal roast, sauerkraut,
Mashed potatoes,
Chocolate pudding with vanilla sauce.

No. 4.

Pea soup,
Hamburg steak, spinage,
Stuffed potatoes,
Lemon souffle.

No. 5.

Markklößensuppe,
Lammkrone mit Blumenkohl,
Kartoffeln,
Apfelstrudel.

No. 5.

Marrow dumpling soup,
Lambcrown with cauliflower,
Potatoes,
Apple strudel.

No. 6.

Tomatensuppe,
Fleisch-Pudding mit Reisüberstrich,
Tomatensalat,
Omelet.

No. 6.

Tomato soup,
Meat pie with rice,
Tomato salad,
Omelet.

No. 7.

Erbsensuppe,
Roastbeef mit gefüllten Tomaten,
Bratkartoffeln,
Vanille-Eiscréme.

No. 7.

Pea soup,
Roast beef,
Stuffed tomatoes,
Fried potatoes,
Vanilla ice cream.

No. 8.

Weinsuppe,
Fisch in Rothweinsauce,
Kartoffeln,
Maccaroni mit Tomatensauce,
Apfelmuß mit Backwerk.

No. 8.

Wine soup,
Fish in red wine sauce, potatoes,
Macaroni with tomato sauce,
Apple sauce with cake.

No. 9.

Suppe mit Brodstangen,
Gefüllte Ente mit Rothkraut,
Kartoffel-Pudding,
Erdbeeren-Crême.

No. 9.

Soup with bread sticks,
Stuffed duck,
Potato pudding,
Red cabbage,
Strawberry ice cream.

No. 10.

Spargelsuppe,
Hühnerpastete mit Krautsalat,
Kartoffeln,
Apfelstrudel.

No. 10.

Asparagus soup,
Chicken pie with cold slaw,
Potatoes,
Apple strudel.

No. 11.

Gemüsesuppe,
Gehackte Kalbskoteletts mit Kohlrabi,
Kartoffelauflauf,
Gefüllte Aepfel mit Reis-Pudding.

No. 11.

Vegetable soup,
Veal chops,
Kohlrabi,
Mashed potatoes,
Stuffed apples with rice pudding.

No. 12.

Austernsuppe,
Gans, gefüllt mit Kastanien,
Cranberries, Kartoffeln,
Vanille-Eiscrême mit heißer
Schokoladensauce.

No. 12.

Oyster soup,
Goose stuffed with chestnuts,
Cranberries,
Potatoes,
Vanilla cream with hot chocolate sauce.

No. 13.

Kartoffelsuppe,
Falscher Hase mit Kartoffelbrei und grünen Bohnen,
Weingelee.

No. 13.

Potato soup.
Mock rabbit,
Mashed potatoes,
Green beans,
Wine jelly.

No. 14.

Heidelbeerensuppe,
Hühnerfrikassee mit Reisrand und Kartoffeln,
Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmuß.

No. 14.

Blueberry soup,
Chicken fricassee, with rice and potatoes.
Potato pancakes with apple sauce.

No. 15.

Rothweinsuppe,
Gefüllte Lammkrone mit weißen Rüben,
Kartoffelbrei,
Reis-Pudding mit Kirschsaft.

No. 15.

Red wine soup,
Stuffed lamb roast,
Turnips,
Mashed potatoes,
Rice pudding with cherry syrup.

No. 16.

Blumenkohlsuppe,
Bratwurst mit rothe Rübengemüse,
Kartoffeln,
Brod-Pudding mit Sahne.

No. 16.

Cauliflower soup,
Fried sausage,
Beets,
Potatoes,
Bread pudding with cream.

No. 17.

Linsensuppe mit Wienerwürstchen,
Gebratener Fisch mit Kopfsalat,
Ausgestochene Bratkartoffeln,
Gefülltes Omelet.

No. 17.

Lentil soup with Wieners,
Fried fish,
Head lettuce,
Fried potatoes,
Filled omelet.

No. 18.

Bouillonsuppe mit Griesklößen.
Gefüllte Kalbsbrust mit Spargel,
Gefüllte Kartoffeln,
Kaffee mit Tausendblättertorte.

No. 18.

Bouillon, with farina dumplings.
Stuffed veal breast,
Asparagus,
Stuffed potatoes,
Coffee with Thousand puff torte.

No. 19.

Bohnensuppe,
Gefüllter Krautkopf mit Kartoffeln und Crackersauce,
Apfelflitter.

No. 19.

Bean soup.
Stuffed cabbage head,
Potatoes with cracker sauce.
Apple fritters.

No. 20.

Selleriesuppe,
Sauerbraten mit Kartoffelklößen,
Nudeln,
Obstsalat mit Schlagsahne.

No. 20.

Celery soup,
Sour roast,
Potato dumplings,
Noodles,
Fruit salad with whipped cream.

Behandlung der Brandwunden.

Ueber Verbrennung beim Kochen.

Da Verbrennen öfters beim Kochen vorkommt, sind hier einige Bemerkungen am Platze.

Es giebt verschiedene Brandwunden:

1. Oberfläche der Haut geröthet, brennender Schmerz.

Für dieses genügen Kalkwasserumschläge oder Umschläge von rohen geriebenen Kartoffeln oder Kalkwasser.

2. Röthe und Geschwulst an der Oberfläche, Blasen.

Für dieses nehme man mit Oel getränkte Watte zu Umschlägen oder verwende auch folgendes Mittel: Kalkwasser, gemischt mit Leinöl, beide Theile gleich und sehr wenig Thymol dazu; beim Gebrauch tüchtig schütteln.

3. Wenn die Hitze das Zellengewebe der unteren Haut angegriffen hat und die Oberhaut sich in große Blasen löst und diese sich mit dunkler blutiger Flüssigkeit anfüllen; Fieber, nervöse Erscheinungen.

4. Völlige Zerstörung der Haut, diese schwarz, mit Brandschorf bedeckt und Fieber.

Für den 3. und 4. Grad von Brandwunden gebrauche man Karbolsäurelösung auf Watte als Umschläge und für Heilung der Wunden 20 Gram weißes Vaseline, 10 Gram Provenceröl und 50 Gram Glycerine; dieses gut mischen und die Wunden damit bestreichen.

Treatment of Burns.

Since it often happens that you burn yourself while cooking and baking, I shall give some treatments of the wounds.

There are various kinds of burns:

1. When the surface is burned and a burning pain sets in, make cold water applications or compresses of raw grated potatoes or lime water.

2. When the burn causes swelling and blisters, put on cotton batting dipped in olive oil or the following mixture: equal parts of lime water and linseed oil and a little thymol. Shake it well before using.

3. When the heat has destroyed the lower skin and the epidermis rises in large blisters filled with a dark, bloody fluid. When the patient has fever and nervous symptoms:

4. When the skin is completely destroyed and black, and the patient has fever:

As a remedy for the last two cases use a mixture of carbolic acid and water and apply it with cotton batting. For healing use white vaseline, 20 grams; of provence oil, 10 grams; of glycerine, 50 grams, mix well and spread on the wounds.

Das Tranchieren.

Um gut zu tranchieren, ist es nothwendig die Anatomie des Fleisches bezüglich der Fleischmuskeln, der Sehnen und des Knochengerüstes genau zu kennen.

Am einfachsten ist das Fleisch ohne Knochen, z. B. Rindfleisch und Schmorfleisch. Man schneidet das Fleisch mit einer großen Gabel festhaltend über den Faden in nicht zu dünne Scheiben; das Messer muß man etwas schräg führen.

Kalbsnuß oder Fillet. Beide Stücke haben die Fleischfasern durchweg nach gleicher Richtung. Man stellt fest, nach welcher Richtung die Fleischfaser läuft; man schneidet jedoch nicht mit, sondern gegen dieselbe oder darüber.

Für das Roastbeef ohne Knochen gilt dieselbe Regel. Man achte darauf, daß der Rückenknochen von dem Braten durchgeschlagen ist. Schöne dünne Scheiben werden in der ganzen Höhe des Bratens mit dem daran befindlichen Fett abgeschnitten und mit etwas Fleischsaft begossen.

Kalbs-, Hammel- und Wildkeule schneidet man, vom Schwanzstück anfangend, erst an der einen Seite. Es ist am vortheilhaftesten, die kleinere Nuß bis zum Rohrkno-

Meat Carving.

In order to carve meat properly it is necessary to know something about the anatomy of meat, muscles, tendons and skeleton.

The simplest carving is on meat without bones, as beef steak and roast meat. Hold the meat with a large fork and cut across the grain or fiber in not too thin slices. The knife must be held a little on the slant.

Leg of veal or fillet both have the fibers running in the same direction, so find out how they run and cut against the grain or across the fiber.

For roast beef without bones the same must be observed. Mark carefully that the vertebrae in the roast are chopped into. Thin slices are cut from the whole width of the roast, fat and all, and some meat stock filled on.

chen zuerst zu nehmen. Eine Lammkeule schneidet man in senkrechte und ein wenig dicke Scheiben.

Auf englische Art schneidet man die Scheiben wagerecht und sehr dünn.

Von einer Rehkeule schneidet man die Scheiben möglichst schräg, damit die gespickten Stücke und die Nuß zusammenhängend bleiben.

Beim Schinken. Man fängt gegen die Mitte hin an und schneidet dünne um den Knochen herum.

Das Tranchieren der Rücken erfordert Geschicklichkeit. Mit der Gabel hält man das Fleisch an einer Seite und macht scharfe Längenschnitte am Rückgrat, dann setzt man das Messer von unten ein und macht eine schiebende Bewegung, wodurch das Fleisch sich von den Rippen löst. Man schneidet es schnell in schräge Scheiben.

Für Geflügel besonders empfiehlt sich ein Zertheilen desselben in der Küche.

Das Tranchieren von Geflügel in der Küche.

Bildet das Geflügel einen Hauptgang, so schneidet man die Stücke etwas größer, als wenn es im Ragout oder als Beilage von Gemüse oder als Zwischengericht gereicht wird.

Kleines Geflügel, wie Wachteln, Krammetsvögel und Lerchen werden unzerteilt auf gerösteten Weißbrodscheiben angerichtet. Rebhühner, Haselhühner, ganz junge Frühjahrs-Hühner und Tauben werden halbirt, wenn sie das Hauptgericht bilden. Man schneidet sie mit der Geflügelscheere der Länge nach durch, fügt sie wieder aneinander und giebt sie, nochmals mit heißer Sauce überzogen, zur Tafel.

Dienen sie als Beilage, so werden sie in vier Theile getheilt; die Rückentheile läßt man zurück.

Als Braten schneidet man die Brust in drei Theile.

Puter, Enten, Gänse, Hühner, Fasanen und Auerhühner werden als Braten in der gleichen Weise tranchiert. Die Keulen werden im Gelenk mit der Spitze des Messers getroffen und abgetrennt, nachdem das Fleisch vorher rings um die Keule eingeschnitten ist. Die Flügel schneidet man mit leichtem Schlage mit etwas Brustfleisch ab. Das Brustfleisch löst man von beiden Seiten von dem Brustbein ab und schneidet die Brust mit einem scharfen Messer in beliebige Stücke, welche man schön zusammenlegt, um die volle Brust wieder herzustellen. Die Keulen werden in 2—3 Stücke geschnitten und in ihrer Form an das Gerippe gelegt.

Leg of veal, mutton or game is carved on one side, first beginning at the chump end of loin. Perpendicular and rather thick slices are carved.

The English way is to cut horizontal and very thin slices.

Venison is carved in slanting slices to keep the larded pieces together.

In carving ham you begin at the middle and cut around the bone.

To carve a neck of lamb or veal or other meat requires some skill. Hold the meat with the fork and make deep cuts along the backbone, then place the knife in from below and shove it forward. In this way you carve the meat from the ribs. Make slanting slices.

It is advisable to carve poultry in the kitchen.

The Carving in the Kitchen.

When poultry is the main course you cut larger pieces than if it were served in ragout, or with vegetables or as a side dish.

Small birds, like quail or larks are served whole on toast and are not carved.

Partridges, hazelhens, spring chickens and pigeons are cut in half when they are the main course. With a poultry shears they are cut lengthwise and the two halves placed together again and covered with a hot gravy. When they are a side dish, they are quartered and the backbones cut out. When they are fried, the breast is carved into 3 parts.

Turkeys, ducks, geese, chickens, pheasants and woodcocks when fried are carved in the same way. The drumsticks or legs are cut around the hip joint and then the joint separated. The wings with some breastmeat are cut off. The meat on the breast is carved from either side of the breastbone and cut into desirable pieces. When serving place them together again to make the breast appear whole. The legs are also cut into two or three pieces and replaced before serving.

Eine kurze Beschreibung über den Zeitverbrauch für kleine Stücke Fleisch, wie in der Pfanne zu braten oder auf dem Rost zu bereiten. In der Pfanne mit Butter oder halb Butter und halb Fett zu braten oder zu dämpfen.

	Zeit, Min.	Mal wenden
1 Beefsteak von Fillet, ½ Pfd. schwer	6	4
1 gehacktes Beefsteak, ¼ Pfd. schwer	6	5
1 Roundsteak, in ¼ Zoll dicke Scheiben geschnitten	2	2
1 Roundsteak, 1 Zoll dick	7	6
1 Kalbssteak aus der Keule, 1 Pfd. schwer, ¾ Zoll dick	12	6
1 Kalbsschnitzel, paniert, ¼ Pfd. schwer	6	2
1 paniertes Kalbskoteleu, ¼ Pfd. schwer	6	2
1 Lamm-Kotelett, ⅕ Pfund schwer	2	2
1 paniertes Schweins-Kotelett, ¼ Pfd. schwer	8	4
1 Rehkotelett aus der Keule, ⅛ Pfd. schwer	4	4
1 Auster, paniert	1	1
1 Frikandelle, ⅛ Pfd. schwer, 1 Zoll dick	6	4

Time required for Broiling, or for Frying in a Pan with Butter, Fat or Both, Small Cuts of Meat.

	Time minutes.	Turn times.
1 loin beef steak, ½ lb.	6	4
1 chopped beef steak, ¼ lb.	6	5
1 round steak, ¼ lb. slices	2	2
1 round steak, ½ lb. slices	7	6
1 veal steak from leg, 1 lb. in ¾ inch slices	12	6
1 Vienna schnitzel, ¼ lb., breaded	6	2
1 breaded veal cutlet, ¼ lb.	6	2
1 lamb chop, ⅕ lb.	2	2
1 breaded pork chop, ¼ lb.	8	4
1 cutlet from leg of venison, ¼ lb.	4	4
1 breaded oyster	1	1
1 fricadelle, ⅛ lb., 1 in. thick.	6	4

Zeitverwendung über die Garzeit auf dem Ofen oder im Bratofen.

	Pfund schwer	Stunden
Roastbeef mit den Rippen	4	1¼
Roastbeef gerollt	4	1½
Schmorbraten	5	2½
Sauerbraten	5	2½—3
Kalbskeule	5	2
Kalbsbrust, gefüllt	4	1½—2
Kalbsrücken	4	1
Lammkeule	3½	1¾
Lammrücken	4	1
Junges Huhn	2	½
Junges Huhn	3—4	¾
Aelteres Huhn	4	1½
1 jungen Puter	10	2
1 älteren Puter	10	3
1 jungen Kapaun	5½	1½
1 älteren Kapaun	5½	2
Schweineschinken	10	4
Schweinebraten	5	3
1 Schweinefillet	1	⅔
1 gefüllte junge Taube		1
1 Ente	5	2
1 fette gefüllte Gans	10	2¼—2½
1 junge Gans	8	1½

Time required for Meats on the Stove or in the Oven.

	Pounds.	Hours.
Beef rib roast	4	1¼
Roast beef, rolled	4	1½
Pot roast	5	2½
Sour roast (Sauerbraten)	5	2½—3
Leg of veal	5	2
Filled breast of veal	4	1½—2
Saddle of veal	4	1
Leg of lamb	3½	1¾
Neck of lamb	4	1
Young chicken	2	½
Young chicken	3—4	¾
Older chicken	4	1½
Young turkey	10	2
Older turkey	10	3
Young capon	5½	1½
Older capon	5½	2
Ham	10	4
Roast pork	5	3
Pork tenderloin	1	⅔
1 squab filled	..	1
1 duck	5	2
1 fat goose filled	10	2¼—2½
1 young goose	8	1½

Das Braten.

Braten heißt schnelle Einschließung des natürlichen Saftes durch Gerinnung des Eiweißes in den äußeren Poren, allmählige Umwandlung der äußeren Schicht in eine braune wohlschmeckende Kruste, Lösung der natürlichen Fleischfette, Umwandlung des Eiweißes in halbflüssige Form und Auflockerung der Fleischfaser durch die innere Dampfentwickelung. Das Braten kann auf dem Ofen in einer Pfanne, auf dem Rost, am Spieß oder im Bratofen vor sich gehen.

Braten in der Pfanne.

Die saubere Pfanne wird erhitzt, läßt das der Fleischmenge zugehörige Fett oder Butter darin sehr heiß werden; die Butter muß eine hellbraune Farbe annehmen, das Fett muß dampfen. Eine Mischung von Butter und Fett ist ebenfalls gut zu verwenden; das Dampfen muß aber abgewartet werden, ehe die Fleischstücke hineingelegt werden. Beefsteak, Kalbs-, Hammel- oder Schweins-Koteletten, Leberscheiben, Schweins- oder Kalbssteak u. s. w. werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten; man stellt die Zeit zum Garwerden nach dem Durchschnittsgewicht des Fleischstückes fest.

Die Fleischstücke dürfen nicht zu früh eingesalzen werden, denn das zieht die Fleischsäfte heraus. Das zu frühe Panieren der Fleischstücke ist ebenfalls nicht gut, es saugt gleichfalls den Fleischsaft auf und beim Braten fällt die Panade leicht ab.

Auch soll das Fleisch nicht lange auf Holzbrettern liegen, da der Fleischsaft in das Holz einzieht; es ist am besten, man legt das geschnittene Fleisch auf Porzellan.

Die Fleischstücke werden nach der Größe, das größte zuerst, mit einer Schaufel (nicht Gabel) in das heiße Fett gethan. Man muß sich die Zeit beim Anfang der Arbeit merken. Es darf nie auf einmal so viel Fleisch in das Fett gelegt werden, daß dieses dadurch abgekühlt wird und aufhört zu braten, sondern man läßt zwischen je drei und drei Stückchen kleine Pausen eintreten, um dem Fett die nöthige Wiedererhitzung zu ermöglichen.

Wenn man mehrere Stücke Fleisch in der Pfanne hat, so muß man sie auch wenden nach der Zeit, wie man sie einlegt, und während dem Braten fleißig mit der Bratenbutter oder Fett begießen und öfters umwenden.

Nachdem das Fleisch fertig gebraten ist, muß es schön braun aussehen, aber nicht hart an der Außenseite und durch und durch rosa und saftig sein. Das Hineinstechen mit der Gabel ist aus zwei Gründen verwerflich. Erstens geht der Saft heraus und

Roasting.

Roasting means the rapid confining of the meat's juices by coagulating the albumen in the surface tissues, the slow changing of the outer layers into a brown palatable crust, loosening of the natural fats of the meat, changing the albumen gradually to a semi-fluid form and loosening and breaking up the fibers by steam generated in the mass of the meat. Roasting may be done on a stove in a pan, or over the open fire on a spit, or in an oven.

Roasting in the Pan—Frying.

Heat a clean pan, put in the fat of the meat or butter and heat it, the fat must be steaming and the butter have a light brown color. Fat and butter mixed may also be used, do not put in the meat until the fat steams.

Beef steak, veal, mutton or pork chops, liver slices, pork or veal steak, etc., are cut into uniformly thick slices; the time for frying is estimated according to the average weight of the pieces. Do not salt too soon as this will draw out the juice. Breading must be done immediately before frying, otherwise the juices of the meat will be drawn out and the breading will not hold.

Do not leave meat on boards, as the juices will be absorbed by the wood, it is better to put meat on china. The pieces of meat, the largest first are placed in the hot fat with a cake turner, not with a fork, and take note of the time when beginning. Never put so much meat into the pan at one time as to cool the fat and stop its sizzling. After every three pieces stop long enough to give the fat a chance to heat up.

When several pieces of meat are in the pan, they must be turned in the order in which they were put in, baste frequently with the fat or butter in the pan and turn often.

When done, the meat must be well browned but not hard on the outside, and be reddish and tender inside. Stabbing the meat with a fork is not advisable for two reasons. In the first place the juice will run out and the meat will

das Fleisch wird trocken und zweitens fängt das Fleisch durch die austretende Flüssigkeit in der Pfanne an zu schmoren, da sich die Hitze verringert und das Fleisch nicht braun wird; paniertes Fleisch verliert dadurch auch die Panade oder dieselbe wird weich. Gewaschenes Fleisch muß deshalb stets vor der Bereitung mit einem sauberen Tuche abgetrocknet werden. Also blasses, farbloses gebratenes Fleisch ist entweder in zu geringer Hitze gebraten, mit der Gabel gestochen worden oder mit Feuchtigkeit in Berührung gebracht worden.

be dry, and then the meat will begin to stew in the juice and the temperature of the fat will be reduced, the meat will not turn brown; breaded meat loses the breading or this will be soft. Washed meat must be well dried with a clean cloth before breading. Pale, colorless fried meat is either fried in too low a temperature, or was stabbed with a fork, or was not well dried.

Braten auf dem Rost.

Es dienen dazu nur flache Stücke Fleisch. Das Feuer muß sehr gut sein und die Kohlen alle roth. Man erhitzt den mit einem Stück Speck oder Rinderfett eingeriebenen Rost über dem glühend rothen Feuer, legt die geklopften Fleischscheiben darauf und wendet sie mit einer Schaufel, wenn sich kleine Bläschen auf der Oberfläche des Fleisches zeigen. Das Fleisch muß gut und fett sein. Man salzt es, wenn es geröstet ist; beim Anrichten kann man heiße Butter darüber gießen.

Broiling.

Flat pieces of meat only are suitable for broiling, the fire must be a fairly hot one, all coals aglowing. The broiler is greased with a bit of bacon or suet and heated over the fire. Lay on the pounded slices of meat and as soon as the same begins to blister turn with a cake turner. The meat must be rich and not too lean. The meat is seasoned after broiling and hot butter may be poured over it before serving.

Braten im Bratofen.

In Deutschland zieht man den bereiteten Braten im Bratofen vor, wegen der beliebten Bratensauce.

Rinderbraten, Beeffillet, Hammelbraten, Wildbraten und kleines Geflügel brauchen verhältnißmäßig kurze Bratenzeit, aber möglichst gleichmäßige starke Hitze.

Kalbfleisch, Lamm, Puter und Gans bedürfen einer langsamen, aber andauernden mäßigen Hitze.

Es sollte nur Fleisch von ausgewachsenen, aber nicht alten Thieren zum Braten verwendet werden. Die Rohrenwandung der Muskelfasern muß noch zart und mit Saft gefüllt sein. Dieselbe wird auf Kosten des Fleischsaftes im Alter stärker und zäher, und deshalb bedarf dieses Fleisch mehr des Schmorens im Topf, als des Bratens.

Es ist gut, wenn das zum Braten zu benutzende Fleisch 2—3 Tage alt ist.

Auch soll der Braten ein wenig geklopft werden.

Roasting in the Oven.

In Germany roasts made in the oven are preferred on account of the desired gravies.

Roast beef, fillet of beef, mutton, game and small birds, require comparatively little time for roasting, but a uniformly hot oven.

Veal, lamb, turkey and goose roasts require a longer time but only a moderate heat. For roasting use only meats from full grown, but not old, animals. The cellular walls of the muscle tissues must be still tender and filled with juice. In older animals the tissues become harder and less juicy and such meat is better suited for stewing than for roasting. Meats for roasting should be 2 to 3 days old and ought to be slightly pounded.

Eine kurze Beschreibung über das Mehl.

Gutes und nahrhaftes Mehl sieht gelblich aus, weil es Bestandtheile des gelblichen nahrhaften Klebers in sich hat; es darf nicht grau aussehen, was Unreinlichkeit voraussetzen würde.

Je weißer das Mehl, desto mehr Stärkemehl und desto weniger Eiweißsubstanzen enthält es.

Flour.

Good nutritive flour has a yellowish tinge on account of the nutritive gluten contained therein; flour must not be gray, for this color denotes impurities. The whiter the flour the larger is the proportion of starch and smaller the proportion of albuminous substances. To

Man prüft Mehl durch Festdrücken auf einem bläulichen Papierbogen, auf dem man am besten Farbe, Glanz und Körnung unterscheidet.

Die feinste Sorte Mehl hat weniger Eiweißstoffe als die übrigen, weil diese Stoffe sich mehr unter den Hülsen, welche ausgeschieden sind, vertheilt finden.

Durch Zusammendrücken in der Hand, wobei man nicht gerade Feuchtigkeit, aber muß man ein gewisses Zusammenkleben bemerken; schlechtes Mehl zerstäubt.

Mehl von zu jungem Getreide ist beim Verwenden zu Saucen und beim Backen nicht vortheilhaft. Auch Verfälschungen des Mehles, wenn gutes und geringes gemischt worden ist, kann beim Kochen und Backen leicht ausgefunden werden, da die Mehlsaucen beim Kochen immer dünner werden und die Kuchen sehr leicht fallen.

Aufbewahrung des Mehles.

Große Mengen Mehl müssen in einem hochstehenden Holzkasten, in einem luftigen Raume, zugedeckt aufgehoben werden, damit nicht die Feuchtigkeit des Bodens oder der Luft, welche leicht angezogen wird, hinzu kann, welches auf das Mehl ein schlechten Einfluß ausübt. Mehl muß oft umgeschaufelt und gesiebt werden.

Einige Rathschläge bei Verwendung der Hefe.

Preßhefe ist die beste zum Verwenden, sie muß frisch sein; denn frische Hefe, wie sie zum Gelingen des Gebäckes unbedingt erforderlich ist, muß nach feinem Brandy oder Obst, nicht etwa säuerlich oder nach Käse riechen; sie muß gelblich-weiß aussehen und feucht zerbröckeln, nicht in Pulver zerfallen.

Hefe verträgt, um wirksam zu bleiben, weder Hitze noch starke Kälte.

Um das Gebäck gut zu fördern oder aufgehen zu lassen, bedarf es der sorgsamsten Behandlung der Hefe beim Backen. Zugluft muß vermieden werden und der Backraum muß warm sein.

test flour, put some of it on a bluish white sheet of paper, where color, finish and grain can be distinguished.

The finest brands of flour have less albumen than others, because this is distributed near the outer shell, which is separated. Good flour possesses a certain degree of cohesiveness which can be observed when pressing some of it in the hand, poor flour acts like dust.

Flour made of grain not thoroughly seasoned is not well adapted for gravies and baking. Adulterations and mixtures of good and poor flour are easily detected in cooking and baking as the gravies are thinner and cakes are liable to fall.

To keep large quantities of flour the same must be placed high in a covered wooden box in an airy place, so that the moisture of the floor and air, which is deleterious, may not affect it. Flour must be often turned and sieved.

Yeast.

Compressed yeast is the best to use; it must be fresh and to obtain the best results in baking the same must have an odor of fine brandy or fruit, and not smell cheesy or acid. Yeast must have a yellowish white color, must be moist and break up in lumps, not like dust. To retain activity, yeast must not be subjected to heat or great cold.

To obtain the best results in baking the yeast needs careful attention, drafts must be avoided and the baking room must be warm.



25. Abtheilung:

Speisen für Kranke.

Wenn auch im Allgemeinen aus den Vorschriften und Beschreibungen meines Kochbuches, mit verständiger Beschränkung der Fette, Gewürze und zusammengesetzten Speisen sich schon eine Kost zusammenstellen läßt, die eine gute Rekonvaleszenten-Speise darzustellen vermag, so soll doch der Krankennahrung ein besonderes Kapitel gewidmet sein, um dem Unerfahrenen eine ganz besondere Hülfe in der Sorgfalt bei der Zubereitung von Krankenspeisen und der Krankenpflege selbst zu sein.

Da eine große Anzahl von Kranken und kränkelnden Personen von nervöser Reizbarkeit ist, und es darauf ankommt, daß sie möglichst gern das ihnen Gereichte zu sich nehmen, so ist die Art und Weise, wie ihnen die Mahlzeit zugeführt wird, für den Erfolg von großer Bedeutung und erleichtert dem Arzt die Heilung ihrer Leiden.

Man sollte sich höchst selten in Bezug auf Speisen nach den Wünschen eines Kranken richten. Gewöhnlich vermag er nicht, sich darüber zu entscheiden oder ihm fehlt im Augenblick die Lust für irgend welche Bestimmungen der Art, noch verspürt er Eßlust und doch kann man beobachten, wie eine fertige Speise oft gern genommen wird bei richtiger Behandlung.

Die Zuthaten zu den Speisen müssen von tadelloser Beschaffenheit sein, wie sie in den einschlägigen Abtheilungen des Buches beschrieben sind. Fleisch, Fische, Geflügel, Obst und Gemüse müssen von absoluter Frische und Schönheit sein. Das natürliche Fett der ersteren ist stets zu meiden und nur die beste Butter ist zur Zubereitung von Krankenkost zu verwenden. Das Wasser zu kalten Getränken ist stets zu kochen und künstlich abzukühlen. Die Krankenkost sollte nie im Krankenzimmer zubereitet werden, weil die Luft sich dadurch verschlechtert, die Handlungen und das damit verbundene Geräusch den Kranken belästigt und überhaupt die Beobachtung des Ganzen die Eßlust des Patienten beeinträchtigt. Niemals sollte man mehr Speisen im Zimmer gebrauchen, als wie gerade verlangt oder verwendet werden, da sonst die übrige Nahrung durch die Zimmerluft und Krankenausdünstung zum Mindesten werthlos, wenn nicht gar gefährlich für Genuß wirken würde. Das Kochgeräth für die Zubereitung sei in Fällen von schwereren und ansteckenden Krankheiten möglichst nur für den Kranken bestimmt und es muß auf peinliche Sauberkeit desselben geachtet werden. Viele Speisen verlieren

Twenty-fifth Chapter:

Dishes for Invalids.

While the directions found thruout this book will be generally adequate for the preparation of food for invalids or convalescents, always carefully regulating and limiting the quantities of fats, spices, condiments, etc. used, it is nevertheless deemed best to add a separate chapter especially devoted to the enumeration of recipes and directions intended for the sickroom. A majority of the sick and invalids, are usually nervous and irritable, and as it is quite essential that they receive the food prepared for them with all possible readiness and pleasure, it becomes necessary that the manner of presenting the meals to them should obtain great attention, even this detail, if properly carried out, being of assistance to the physician in successfully handling the case.

Invalids should seldom be consulted regarding their wishes as to food; as a usual thing they are quite unable to make a decision, or at the moment they lack the desire to determine upon anything they would like to eat, and yet it is often observable that properly prepared and appetisingly served dishes are eagerly received by them.

Everything used in the preparation of dishes for invalids must be faultlessly good. Meats, fish, poultry, vegetables and fruits must be absolutely fresh and untainted. The natural fats of flesh-foods should not be used, and the very best butter only must be taken when preparing food for invalids.

Water for cold beverages must always be boiled and artificially cooled. Meals should never be prepared in the sickroom, because the air becomes vitiated, the noise and activity inseparable from the work itself is annoying to the patient, and is apt to diminish whatever appetite he may happen to have. Never bring more victuals into the sickroom than are necessary to supply present needs, because the air in the room and the exhalations from the patient act deleteriously upon the food, and may prove dangerous. All cooking utensils, particularly in cases of contagious and severe illness, should be used for that patient only; the most scrupulous cleanliness must, it is perhaps needless to say, always be observed. The quality of many dishes is impaired when they are cooked in utensils too

auch an Güte, wenn sie in zu großen Gefäßen zubereitet werden. Ein Kranker ist gewöhnlich sehr empfindlich im Geschmack, und der geringste Beigeschmack der Speisen könnte seine Eßlust verringern.

Das Kochgeschirr für Krankengebrauch bestehe aus kleinen irdenen und emaillirten Töpfen, Porzellankasserollen, Nickelpfannen und einem kleinen Bouillontopf, bei welchem der Deckel fest schließt.

Das Geschirr zum Anrichten sollte ebenfalls den kleinen Portionen angepaßt sein, denn die Zierlichkeit derselben erregt die Eßlust des Kranken, und außerdem kühlen die Speisen in großen Gefäßen zu schnell ab. Für Leidende, welche warme Speisen und Getränke nur langsam genießen können, sind Gefäße mit Vorrichtung für einen darunter befindlichen Heißwasserbehälter sehr zu empfehlen.

large for the purpose. Sick people are usually very sensitive in their taste, and the slightest taint in an article of food prepared for them will at once destroy all desire for it. The utensils should, as much as possible, consist of small earthenware and enameled pots, kettles, pans, spiders, etc.; a small bouillon pot with tightly-fitting cover should also be provided. The dishes in which the food is served should be adapted to the small portions given, because neatness in everything connected with giving invalids their sustenance is certain to sharpen the appetite; furthermore, the victuals are likely to cool too rapidly when contained in large receptacles. For invalids who can only take their food and beverages slowly, vessels provided with hot water heaters are the best.

No. 1. Kraftbouillon-Suppe.

Zuthaten für 1 Pint.

- ½ Pfd. mageres Rindfleisch,
- ½ Pfd. Kalbsbrustspitze,
- 1 alte Taube,
- 1 Quart Wasser,
- 1 Theelöffel Salz,
- 1 kleines Stückchen gelbe Rübe.

Zubereitung: Das Rind- und Kalbfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, die Taube gut gereinigt, die Brust abgelöst und in kleine Stücke geschnitten, Keulen und Gerippe klein geschlagen, alles nun in einen sehr sauberen Topf gethan, das angegebene Wasser kalt darüber gegossen und eine Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit fügt man Salz und gelbe Rübe hinzu und läßt es drei Stunden sehr langsam kochen, gießt es durch ein feines Sieb, entfernt das Fett und gießt die Suppe vorsichtig vom Bodensatz ab. Diese Bouillon kann in Tassen serviert oder als eine beliebige Suppe verwendet werden.

No. 1. Strong Beef Tea.

Ingredients for 1 pint.

- ½ lb. lean beef,
- ½ lb. breast of veal,
- 1 old pigeon,
- 1 quart of water,
- 1 teaspoonful of salt,
- Small piece of carrot.

Preparation: Cut the beef and veal into small pieces, clean the pigeon carefully, remove the breast and cut up into small pieces, crush legs and bones, put everything into a very clean kettle, pour over the required quantity of water and set aside for one hour; then add salt and carrot, and cook slowly for 3 hours, rub thru a very fine sieve, take off the fat and pour the soup from the settlings carefully. This bouillon can be served in cups, or be used in any kind of soup, as desired.

No. 2. Schwacher Kalbfleischbouillon.

Zuthaten für 1 Pint

- ½ Pfd. Kalbfleisch-Brustspitze,
- 1 Quart Wasser,
- 1 kleine gelbe Rübe,
- 1 Theelöffel Salz.

Zubereitung: Das Kalbfleisch wird gewaschen, dann in sehr kleine Stückchen geschnitten, mit dem angegebenen kalten Wasser, gelbe Rübe und Salz zugedeckt, zwei Stunden sehr langsam gekocht, durchgesiebt und zu beliebiger Suppe verwendet.

No. 2. Weak Veal Bouillon.

Ingredients for 1 pint.

- ½ lb. breast of veal,
- 1 qt. of water,
- 1 small carrot,
- 1 teaspoonful of salt.

Preparation: Wash the veal, cut into very small pieces, boil very slowly for 2 hours in the water together with the carrot and designated quantity of salt, then pass thru sieve and use in soups as desired.

No. 3. Rindfleischbouillon.

Zuthaten für 1 Pint.

1½ Pfd. mageres Rindfleisch,
1 Quart Wasser,
1 Theelöffel Salz,
¼ kleine gelbe Rübe.

Zubereitung: Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit dem angegebenen Wasser, gelben Rübe und Salz kalt in einem kleinen Topf zugedeckt oder im Doppelkessel drei Stunden langsam gekocht, dann gesiebt und alles Fett abgenommen. Nach Belieben kann man die Bouillon mit einem Eigelb vermischen und in Tassen servieren.

No. 4. Rindfleischthee.

Zuthaten für ½ Tasse.

½ Pfd. frisches Beefsteak,
¼ Pint abgekochtes kaltes Wasser,
1/10 Theelöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewiegt, mit dem Wasser und Salz in ein Einmachglas gethan, leicht zugeschraubt und dieses zwei Stunden im Wasserbade sehr langsam gekocht. Man gießt den Thee durch ein feines Sieb und giebt das Getränk theelöffelweise. Der Beefthee muß jeden Tag frisch zubereitet werden.

No. 5. Rindfleischthee mit Cognac.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie in No. 4. Man vermischt den Rindfleischthee mit einem Eßlöffel Cognac, verabreicht den Cognacthee aber kalt.

No. 6. Geflügelbouillon.

Zuthaten für 1 Quart.

1 junges oder altes Huhn,
2 Quart Wasser,
1 Theelöffel Salz,
1 Stückchen gelbe Rübe.

Zubereitung: Das Huhn wird gut sauber vorbereitet. Man löst die Brust ab und schneidet sie in kleine Stücke. Keulen und Gerippe hackt man, giebt das angegebene kalte Wasser, gelbe Rübe und Salz hinzu und kocht es zwei Stunden sehr langsam, worauf man es durch ein feines Sieb gießt. Das geschnittene Brustfleisch wird in der letzten Stunde der Bouillon beigegeben und läßt es sehr langsam mitkochen. Man serviert die Bouillon mit dem Fleisch.

No. 7. Tauben- oder Rebhuhnbouillon.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in No. 6

No. 3. Beef Bouillon.

Ingredients for 1 pint.

1½ lbs. of lean beef,
1 qt. of water,
1 teaspoonful of salt,
1 small carrot.

Preparation: Cut the beef into dice, put them into the required quantity of cold water, add carrot and salt and boil in a small covered kettle or double boiler for 3 hours; pour thru a sieve and remove all of the fat. This bouillon may be mixed with the yolk of 1 egg and served in cups.

No. 4. Beef Tea.

Ingredients for ½ cup.

½ lb. fresh beef steak,
¼ pint boiled water, cold,
1/10 teaspoonful of salt.

Preparation: Chop the meat, put into a fruit jar together with the water and salt, close top lightly and boil very slowly for 2 hours and then pour the tea thru a fine sieve. Administer a teaspoonful at a time. Beef tea must be freshly prepared every day.

No. 5. Beef Tea with Cognac.

Ingredients and preparation same as in No. 4. Add 1 tablespoonful of cognac to the beef tea; the beverage must be served cold.

No. 6. Poultry Bouillon.

Ingredients for 1 quart.

1 chicken, either young or old,
2 qts. of water,
1 teaspoonful of salt.
A piece of carrot.

Preparation: Clean chicken carefully, remove breast and cut it into small pieces. Chop drumsticks and bones, put into the water together with carrot and salt, boil very slowly for 2 hours and strain thru a fine sieve. The pieces of the breast are added to the bouillon at the last hour of the boiling, and finish the cooking very slowly.

The bouillon contains the meat when it is served.

No. 7. Pigeon or Partridge Bouillon.

Prepare same as in No. 6.

No. 8. Lammfleischbouillon.

Zuthaten für 1 Pint.

1 Pfd. Lammpfoten,
½ Pfd. mageres Lammfleisch,
1 Theelöffel Salz,
2 Quart Wasser.

Zubereitung: Die Lammpfoten werden gut gesäubert, dann in kleine Stücke gehackt. Das Fleisch muß man sehr klein schneiden und mit Wasser und Salz in einem kleinen festverschlossenen Topfe 3½ Stunden sehr langsam kochen lassen. Man gießt die Bouillon durch ein feines Sieb und schöpft das Fett sorgfältig ab. Man kann die Bouillon zu Reis- oder Graupenschleim-Suppe verwenden.

No. 8. Lamb Bouillon.

Ingredients for 1 pint.

1 lb. of lamb's trotters,
½ lb. of lean mutton,
1 teaspoonful of salt,
2 qts. of water.

Preparation: The lamb's trotters are carefully cleaned, and then chopped into small pieces; the meat is cut up very fine, salt added and boiled slowly in a small tightly covered kettle for 3½ hours. Strain thru a fine sieve and take off the fat carefully. This bouillon can be used for rice or barley soups.

No. 9. Wildbouillon.

Zuthaten für 1 Pint.

1½ Pfd. frisches Wildfleisch,
½ Pfd. Wildknochen,
1 frische kleine Tomate,
1 Theelöffel kleingeschnittenen Sellerie,
1 Theelöffel Salz,
1¼ Quart Wasser.

Zubereitung: Das Wildfleisch wird fein geschnitten, der Knochen zerschlagen, dieses wird in einem kleinen festverschlossenen Topfe mit der Tomate, Sellerie, Salz und Wasser sehr langsam zwei Stunden gekocht oder im Backofen bei geringer Hitze drei Stunden langsam gekocht.

No. 9. Bouillon of Game.

Ingredients for 1 pint.

1½ lbs. of fresh game,
½ lb. of bones,
1 small fresh tomato,
1 teaspoonful of finely chopped celery,
1 teaspoonful of salt,
1¼ qts. of water.

Preparation: The meat is cut into small pieces and the bone crushed, put into a small tightly covered kettle with the tomato, celery, salt and water and boil very slowly for 2 hours; it may also be cooked for 3 hours in a slow oven.

No. 10. Klare Bouillonsuppe von Nudeln oder Gries.

Zuthaten für 1 Pint.

Bouillon nach No. 3,
½ Tasse feingeschnittene Nudeln oder
3 Eßlöffel feinen Gries,
1 Pint Bouillon.

Zubereitung: Nudeln oder Gries werden in der kochenden Bouillon 15 Minuten langsam gekocht. Der Gries wird, ehe man ihn in die Bouillon thut, mit kaltem Wasser gewaschen und abgegossen, man muß ihn aber mit 4 Eßlöffel Bouillon verrühren, dann in die Bouillon thun.

No. 10. Noodle or Grits Soup made of clear Bouillon.

Ingredients for 1 pint.

Bouillon made as in No. 3,
½ cup of finely cut noodles,
2—3 tablespoonfuls of grits.

Preparation: Slowly boil the noodles or the grits in the hot bouillon for 15 minutes. Before adding the grits to the bouillon rinse same in cold water; before putting grits into bouillon, stir it in 4 tablespoonfuls of the bouillon.

No. 11. Sagosuppe mit Wildbouillon.

Zuthaten für 1 Pint.

Wildbouillon nach No. 9,
¼ Tasse französischen Sago,
1—3 Eßlöffel Sherry.

Zubereitung: Der Sherry wird mit dem Sago vermischt, die heiße Bouillon dazu gegossen, dann 12 Minuten gekocht.

No. 11. Sago Soup with Game Bouillon.

Ingredients for 1 pint.

Game bouillon as in No. 9,
½ cupful of French sago,
1—3 tablespoonfuls of sherry.

Preparation: Mix the sherry with the sago, add the hot bouillon and boil for 12 minutes.

No. 12. Semmelsuppe mit Bouillon.

Zuthaten für 1 Pint.

Bouillon nach No. 1, 2, 3 und 6,
½ Tasse weiße Semmelkrumen,
1 Theelöffel Butter,
1 Eigelb,
1 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Die Semmel muß alt sein, dann reiben, mit der Butter auf dem Ofen ein wenig rösten, aber nicht gelb oder gar braun werden lassen. Die Bouillon hinzufügen und 20 Minuten langsam kochen lassen. Die Suppe vorsichtig mit dem Eigelb und Sahne abrühren und durch ein Sieb streichen.

No. 13. Gerstenschleimsuppe.

Zuthaten für 1 Pint.

Bouillon nach No. 1, 2, 3, 6 oder 8,
¼ Tasse Gerste,
¾ Pint Wasser.

Zubereitung: Die Gerste wird mit einer Tasse kochendem Wasser abgespült, dann mit dem angegebenen Wasser aufgestellt und langsam 1½ Stunde gekocht; dann gießt man die fertige Bouillon hinzu und läßt die Suppe noch eine Stunde langsam weiterkochen, streicht sie durch ein Sieb und richtet sie (nochmals erhitzt) an.

Besondere Bemerkung. Man kann die Schleimsuppe mit einem Eigelb verrühren.

No. 14. Reisschleimsuppe.

Bouillon nach No. 1, 2, 3, 6 oder 8.
¼ Tasse Reis,
¾ Pint Wasser.

Die Zubereitung ist dieselbe wie No. 13 (siehe „Gerstenschleimsuppe").

No. 15. Reissuppe mit Einlage.

Zuthaten für 1 Pint.

Bouillon nach No. 1, 2, 3 oder 6,
¼ Tasse Reis,
1 Theelöffel Butter,
1 Eßlöffel Mehl,
4 Eßlöffel in Stückchen geschnittene Kalbsmilch,
½ Tasse kleine Stückchen Spargel,
1½ Pint Wasser,
1 Eigelb.

Zubereitung: Der Reis wird mit einer Tasse kaltem Wasser aufgestellt, heiß gemacht, dann abgegossen und das angegebene Wasser hinzugefügt. Läßt es eine Stunde langsam kochen, gießt dann Bouillon hinzu und läßt es noch eine halbe Stunde weiter kochen. In dieser Zeit thut man die Spargel weich kochen in wenig Salzwasser. Die

No. 12. Roll Soup with Bouillon.

Ingredients for 1 pint.

Bouillon as in No. 1, 2, 3 and 6,
½ cup of grated wheat flour rolls,
1 teaspoonful of butter,
Yolk of 1 egg,
1 teaspoonful of cream.

Preparation: Rolls must be stale, grate them, heat with the butter on the stove, but do not get them yellow or brown in color, then add the bouillon and boil slowly for 20 minutes. Stir yolk of egg and the cream into the soup and rub thru a sieve.

No. 13. Barley Gruel.

Ingredients for 1 pint.

Bouillon as in No. 1, 2, 3, 6 or 8.
1 cup of barley,
¾ pt. of water.

Preparation: Rinse the barley with 1 cupful of boiling water, put over the fire in the designated quantity of water and boil slowly for 1½ hours; then add the bouillon, and boil slowly for another hour, rub thru a sieve, heat again and serve.

Remarks: The yolk of an egg may be stirred into this soup.

No. 14. Rice Gruel.

Bouillon according to Nos. 1, 2, 3, 6 or 8,
½ cupful of rice,
¾ pt. of water.

Preparation: Same as No. 13, Barley Gruel.

No. 15. Barley Soup with Sweetbreads and Asparagus.

Ingredients for 1 pint.

Bouillon according to Nos. 1, 2, 3 or 6,
¼ cup of rice,
1 teaspoonful of butter,
1 tablespoonful of flour,
1 tablespoonful of sweetbeads in small pieces,
1½ pints of water,
Yolk of an egg.

Preparation: Put the rice on the stove with 1 cup of cold water, heat it and strain, and add the required quantity of water. Boil slowly for 1 hour, add bouillon, then boil for another ½ hour. During this time boil the asparagus in a small quantity of salt water until tender;

Kalbsmilch ebenfalls in wenig Salzwasser fünf Minuten ziehen lassen. Die Suppe streicht man durch ein Sieb, thut weich gekochte Spargelstückchen und Kalbsmilchstückchen hinzu, rührt das Eigelb mit zwei Eßlöffel Spargelwasser glatt, erhitzt die Suppe nochmals und rührt sie mit dem Eigelb ab.

the sweetbreads should also lay in salt water for about 5 minutes. Strain the soup, add a few pieces of parsley and sweetbreads, stir the yolk of an egg with some asparagus liquor until smooth, heat the soup again and stir into it the yolk of the egg.

No. 16. Gerstenschleimsuppe mit Einlage.

Zuthaten für 1 Pint.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie No. 15; anstatt Reis nehme man Gerste.

No. 16. Plain Barley Gruel.

Ingredients for 1 pint.

Preparation and ingredients same as in No. 15, but instead of rice use pearl barley.

No. 17. Hühnerfleisch-Porreesuppe.

Zuthaten für 1 Pint.

Hühnerbouillon nach No. 6,
½ Tasse Semmelkrumen,
¼ Pfd. gedünstete Hühnerbrust,
1 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Die geriebene Semmel wird in der angegebenen Bouillon zehn Minuten gekocht. Das Hühnerfleisch wird sehr fein gehackt, dann durch ein Sieb gerieben und mit einem Eßlöffel Sahne verrührt, noch ¼ Tasse Suppe hinzugegeben, dann unter Rühren in die Suppe gemischt. Die Suppe zum Kochen kommen lassen; gleich anrichten.

No. 17. Chicken Puree Soup.

Ingredients for 1 pint.

Chicken bouillon according to No. 6,
½ cup of roll crumbs,
⅛ lb. of stewed breast of chicken,
1 teaspoonful of cream.

Preparation: Boil the roll crumbs in the bouillon for 10 minutes; chop the breast of chicken very fine, rub thru a sieve and add ¼ cup of soup into which 1 tablespoonful of cream has been stirred, stir into the soup and let it come to a boil; serve immediately.

No. 18. Kalbfleisch-Porreesuppe.

Zuthaten für 1 Pint.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie bei No. 17; anstatt Hühnerfleisch und Hühnerbouillon nehme man Kalbfleisch, oder Kalbsmilch und Bouillon nach No. 1 und 2.

No. 18. Veal Puree Soup.

Ingredients for 1 pint.

Ingredients and preparation the same as in No. 17, but instead of the meat of a chicken and chicken bouillon take veal, and bouillon according to Nos. 1 and 2.

No. 19. Tauben- oder Rebhuhn-Porreesuppe.

Zuthaten für 1 Pint.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie bei No. 17 (siehe „Hühner-Porreesuppe"). Anstatt Hühnerfleisch und Hühnerbouillon nehme man Taubenporree oder Rebhuhnporree und Bouillon von demselben Geflügel; das Kochen geschieht wie bei No. 6.

No. 19. Pigeon or Partridge Puree Soup.

Ingredients for 1 pint.

Ingredients and preparation the same as in No. 17, but instead of the meat of a chicken and chicken bouillon, take pigeon or patridge puree and bouillon prepared from the same kind of fowl; cook as explained in No. 6.

No. 20. Einfache Krankensuppe.

Zuthaten für 1 Teller.

½ Pfd. Kartoffeln (knapp),
1 Pint Wasser,
½ Theelöffel Salz,
1 Theelöffel Butter,
1 Eigelb.

No. 20. Plain Soup for Invalids.

Ingredients for 1 plateful.

½ lb. of potatoes, scant,
1 pint of water,
½ teaspoonful of salt,
½ teaspoonful of butter,
Yolk of 1 egg.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten, in dem angegebenen Wasser weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, Eigelb, Salz und Butter dazugethan und unter tüchtigem Schlagen die Suppe schnell heiß werden lassen; sofort anrichten.

No. 21. Wasserreissuppe.

Zuthaten für 1 Teller.

1/6 Tasse Reis, 1 Pint Wasser,
1 Prise Salz,
2 Eßlöffel Zucker,
1 Eßlöffel Citronensaft.

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser aufgestellt, wenn heiß, das Wasser abgegossen; dann mit dem angegebenen Wasser den Reis gut weich kochen lassen und das Salz, den Zucker und Citronensaft dazu geben.

No. 22. Hafergrützsuppe.

Zuthaten für 1 Teller.

½ Tasse Hafergrütze,
1 Theelöffel Butter,
1 Pint Wasser,
¼ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Prise Salz.

Die Zubereitung ist angegeben bei Suppen (Abtheilung 1, No. 32).

No. 23. Schwarzbrodsuppe.

Zuthaten für 1 Teller.

½ Tasse Schwarzbrodkrumen,
½ Pint Wasser,
½ Pint kochende Milch,
2 Eßlöffel Zucker,
1 Prise Salz, 1 Eigelb,
2 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Die Brodkrumen werden in einer sauberen Pfanne trocken geröstet, darauf wird das angegebene Wasser gegossen; man läßt es an der Seite des heißen Ofen ruhig stehen — nicht kochen. Nach einer Stunde verrührt man den Brei mit der heißen Milch, fügt Salz, Zucker und Eigelb hinzu und streicht die Suppe durch ein Sieb.

No. 24. Obstsuppe.

Blaubeeren-, Kirschen-, Himbeeren- oder Erdbeerensuppe.

Zuthaten für 1 Pint.

½ Pfd. Obst,
1½ Pint Wasser,
1/3 Tasse Zucker,
½ Eßlöffel Citronensaft,
1 Eßlöffel Kornstärke.

Preparation: Peel and wash potatoes and cut them into small pieces, thuroly boil in the water, rub thru a fine sieve, add salt, butter and the yolk of an egg, and while stirring the soup vigorously, heat it quickly and serve at once.

No. 21. Thin Rice Soup.

Ingredients for 1 plateful.

1/6 cupful of rice, 1 pint of water,
1 pinch of salt,
2 tablespoonfuls of sugar,
2 tablespoonfuls of lemon juice.

Preparation: Put the rice over the fire in cold water, when the water is hot pour it off, then boil the rice in the designated water until it is nicely tender, and add salt, sugar and lemon pieces.

No. 22. Pearl Barley Soup.

Ingredients for 1 plateful.

½ cupful of pearl barley,
1 teaspoonful of butter,
1 pint of water,
¼ teaspoonful extract of beef,
1 pinch of salt.

Prepartaion according to Chapter 1, No. 32, Soups.

No. 23. Ryebread Soup.

Ingredients for 1 plateful.

½ cupful of grated rye bread,
1 pint of water,
1 pint of boiling milk,
2 tablespoonfuls of sugar,
1 pinch of salt,
Yolk of an egg,
2 tablespoonfuls of cream.

Preparation: Heat the bread crumbs in a clean spider until crisp, pour over them the required quantity of water, and let it stand to one side of the hot stove, but do not boil; add salt, sugar or the yolk of the egg and pass the soup thru a sieve.

No. 24. Fruit Soup.

Blueberry, Cherry, Raspberry or Strawberry Soups.

Ingredients for 1 pint.

½ lb. of fruit,
1½ pints of water,
1/3 cupful of sugar,
½ tablespoonful of lemon juice,
1 tablespoonful of corn starch.

Zubereitung: Das Obst wird gut vorbereitet und gewaschen und mit einem Kartoffelstampfer klein zerdrückt, dann gießt man das Wasser hinzu und kocht die Suppe eine halbe Stunde, giebt Zucker, Citronensaft und Kornstärke mit einem Eßlöffel Wasser verrührt hinzu und kocht die Suppe seimig.

Preparation: Prepare and wash the fruit thoroughly and crush it with a potato masher, add the water and boil the soup for half an hour, put in sugar, lemon juice and corn starch stirred up with a tablespoonful of water, then boil the soup until it is quite smooth.

No. 25. Rothweinsuppe.

Die Zubereitung ist angegeben bei Suppen (Abtheilung 1, No. 29); man kocht den sechsten Theil davon.

No. 25. Red Wine Soup.

Preparation is designated in Chapter 1, No. 29, Soups; take only 1/6 of the quantities given.

No. 26. Roggenmehl- und Milchsuppe.

Die Zubereitung ist angegeben bei Suppen (Abtheilung 1, No. 53 und 54).

No. 26. Ryeflour Soup and Milk Soup.

Are described in Chapter 1, Nos. 53 and 54.

No. 27. Fleischporree für Schwerkranke. No. 1.

Zuthaten für 1 Person.

- 1/8 Pfd. halbroh gebratenen Kalbs- oder Rinderbraten,
- 5 Eßlöffel aus dem Braten gelaufene Fleischkraft,
- 2 Eigelb,
- 1 Prise Salz, wenn nöthig.

Zubereitung: Der Braten wird sehr fein gehackt, dann durch ein Sieb gestrichen und in einer kleinen Porzellanschüssel mit dem Eigelb und der entfetteten Fleischkraft durchgerührt, dann im Wasserbade heiß und dicklich gerührt.

No. 27. Meat Puree for the Seriously Ill. No. 1.

Quantity for 1 Person.

- 1/8 lb. of veal or beef roast, medium well done,
- 5 tablespoonfuls of stock from the roast,
- 2 yolks of eggs,
- 1 pinch of salt, if necessary.

Preparation: Chop the meat very finely, pass thru a sieve on a porcelain dish, stir with the yolks of eggs and the stock, from which all fat has been removed, and then finish in a double boiler, stirring while hot until fairly thick.

No. 28. Fleischporree für Schwerkranke. No. 2.

Zuthaten für 1 Person.

- 1/4 Pfd. Wildbraten,
- 1 Eßlöffel Rothwein,
- 1 Eßlöffel Madeira,
- 3 Eßlöffel Fleischkraft, 1 Eigelb.

Zubereitung: Der Braten wird fein gehackt, dann durch ein Sieb gestrichen, in einer kleinen Porzellanschüssel mit dem Madeira, Rothwein und Fleischkraft im Wasserbade heiß und dicklich gerührt.

No. 28. Puree of Game Roast.
For a Severely Ill Patient.

Quantity for 1 Person.

- 1/4 lb. game roast,
- 1 tablespoonful of red wine,
- 1 tablespoonful of Madeira,
- Yolk of an egg.

Preparation: Chop the meat very fine, rub thru a sieve, and boil in a small porcelain dish with the Madeira, red wine and meat stock in a double boiler, stirring until it thickens.

No. 29. Geschabtes Steak aus Rind-, Kalb- oder Lammfleisch.

Zuthaten für 1 Person.

- 1/4 Pfd. schönes Fleisch ohne Haut und Fett,
- 1 Eigelb,
- 1/2 Theelöffel Salz,
- 1 Eßlöffel Butter

No. 29. Minced Beef, Veal or Lamb Steak.

Quantity for 1 Person.

- 1/4 lb. of nice meat, must be free from bones or fat,
- Yolk of an egg,
- 1/2 teaspoonful of salt,
- 1 tablespoonful of butter.

Zur Sauce:
⅛ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Eigelb, 1 Eßlöffel Sahne,
1 Tropfen Citronensaft,
¼ Pint Bouillon oder Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gehackt, dann durch ein feines Sieb gestrichen, mit einem Eigelb und Salz durchgerührt und in ein 1 Zoll dickes Steak geformt, welches unter häufigem Wenden fünf Minuten in einer kleinen Pfanne in brauner Butter gebraten wird, dann auf einem heißen Teller angerichtet. Eigelb, Fleischextrakt, Citronensaft, Sahne und Bouillon rührt man in einem kleinen Doppelkessel zusammen und kocht es unter Rühren dick und übergießt das Steak mit der Sauce.

For the Gravy.
⅛ teaspoonful of extract of meat,
Yolk of an egg,
1 teaspoonful of cream,
1 drop of extract of lemon,
1 pint of bouillon or water.

Preparation: Chop the meat very finely and rub it thru a fine sieve, stir into it the yolk of an egg and the salt, form into a steak about an inch thick, which is fried with brown butter in a small pan for about 5 minutes, turning frequently, then serve on a hot plate. Yolk of an egg, extract of meat, lemon juice, cream and bouillon are stirred into a double boiler, boil until thick and pour this gravy over the steak.

No. 30. Gebratenes Kalbshirn.

Zuthaten für 1 Person.
1 halbes Kalbshirn,
1 Eigelb,
1½ Eßlöffel Milch,
1 Eßlöffel Mehl,
1 Eiweiß,
1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Butter.

Zubereitung: Das Gehirn wird gewässert und mit heißem Wasser übergossen; das Wasser dann gut ablaufen lassen, die Blutfasern entfernen, darauf schneidet man das Gehirn in kleine Stückchen. Nun rührt man Eigelb, Milch, Mehl und Salz zusammen, thut das Gehirn dazu und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß. Diese Masse bratet man in der angegebenen Butter zu zwei kleinen Pfannkuchen, richtet es auf heißer Schüssel an und serviert etwas Spinat dazu.

No. 30. Fried Calf's Brain.

Quantity for 1 Person.
½ of a calf's brain,
Yolk of an egg,
1½ tablespoonfuls of milk,
1 tablespoonful of flour,
White of 1 egg,
1 pinch of salt,
1 tablespoonful of sugar.

Preparation: Rinse the calf's brain and then pour hot water over it; drain off the water and remove all veins or blood vessels, then cut up the brain into small pieces. Stir together yolk of egg, milk, flour and salt, add the brain and the frothed white of the egg. This mass is fried in the butter in two pancakes, and served on a hot dish with a little spinage.

No. 31. Kalbszunge.

Zuthaten für 1 Person.
1 Kalbszunge,
1½ Pint Wasser,
½ Theelöffel Fleischextrakt,
1 Eßlöffel Madeira, wenn vom Arzt erlaubt,
1 Theelöffel Mehl,
¼ Theelöffel Citronensaft.

Zubereitung: Die Kalbszunge wird gereinigt und 1¼ Stunde in dem angegebenen Wasser sehr langsam weich gekocht; dann wird die Haut abgezogen und alles Fett entfernt. Nun dämpft man die Zunge unter Zugießen der Zungenbouillon, welche ¾ Pint sein muß, löffelweise dazu, auch Citronensaft, Fleischextrakt und Mehl, welches man mit zwei Eßlöffel kalter Bouillon verrührt, nebst dem Madeira, und dämpft die Zunge eine halbe Stunde. Sie muß sehr weich für den Kranken serviert werden. Zunge und Sauce zusammen anrichten.

No. 31. Calf's Tongue.

Quantity for 1 Person.
1 calf's tongue,
1½ pints of water,
½ teaspoonful of extract of meat,
1 tablespoonful of Madeira, if permitted by physician,
1 teaspoonful of flour,
¼ teaspoonful of lemon juice.

Preparation: Clean the tongue and boil slowly in the water for 1¼ hours until tender, then remove the skin and all fat. After this broil the tongue, basting with the bouillon and which should amount to ¾ of a pint, also add the lemon juice, extract of beef and flour, which has been stirred with 2 tablespoonfuls of cold bouillon and the Madeira, then broil the tongue for half an hour. It must be very tender when given to the invalid. Tongue and gravy served together.

No. 32. Hühnerbrust in weißer Sauce.

Zuthaten für 1 Person

1 junges Huhn, 1½ Pfd schwer,
1 Quart Bouillon,
1 Theelöffel Salz.

Zur Sauce:

1 Eßlöffel Butter,
2 Eigelb,
1 Eßlöffel Weißwein oder
¼ Eßlöffel Citronensaft,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Das junge Huhn wird gesäubert und mit der angegebenen Butter in einem kleinen Topfe etwas geschmort, dann das angegebene Wasser heiß hinzugefüllt, so viel, daß es eben bedeckt ist; ein wenig Salz dazu, fest zudecken und eine halbe Stunde langsam kochen lassen. Eigelb, Weißwein oder der Citronensaft und eine halbe Tasse Hühnerbouillon werden in einem Doppelkessel dick gerührt. Das Hühnchen wird herausgenommen, die Brust abgelöst, die Haut abgezogen, dann auf heißem Teller angerichtet und die Sauce heiß darüber gegossen. Man kann, wenn es vom Arzte erlaubt ist, ein paar Spargel dazu servieren.

No. 33. Taubenbrust in weißer Sauce.

Zuthaten für 1 Person.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie bei No. 32; anstatt einem jungen Hühnchen nimmt man eine junge Taube.

No. 34. Rebhuhn in Madeira-Sauce.

Zuthaten für 1 Person.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei No. 32; man gebraucht zwei Eßlöffel Madeira und ¼ Theelöffel Fleischertrakt für die Sauce über die Rebhuhnbrust.

No. 35. Roher Schinken mit Ei.

Zuthaten für 1 Person.

¼ Pfd. rohen Schinken,
2 Eigelb,
1 Theelöffel Butter.

Zubereitung: Der magere Schinken wird durch ein Sieb gedrückt, dann mit Butter und Eigelb verrührt und im Wasserbade unter Rühren heiß werden lassen. Mit geröstetem Weißbrod servieren.

No. 32. Breast of Chicken with White Gravy.

Quantity for 1 Person.

1 young chicken, weighing about 1½ lbs.,
1 qt. of bouillon,
1 teaspoonful of salt.

For the Gravy.

1 tablespoonful of butter,
Yolks of 2 eggs,
1 tablespoonful of white wine, or 1 tablespoonful of lemon juice,
1 pinch of salt.

Preparation: Clean the chicken carefully and broil slowly in a small kettle for a little while, then pour enough hot water over it to just cover; add a trifle of salt, put cover on tightly and cook slowly for ½ hour. Yolk of egg, white wine or lemon juice, ½ cup of chicken bouillon are stirred in double boiler until thick. The chicken is taken out and its breast cut away, skin removed and then served on a hot plate with the hot gravy poured over it. If permitted by the physician, serve a few asparagus tips with it.

No. 33. Breast of Pigeon with White Gravy.

Quantity for 1 Person.

Ingredients and preparation same as for No. 32, but instead of a chicken take a young pigeon.

No. 34. Breast of Partridge with Madeira Sauce.

Quantity for 1 Person.

Preparation same as in No. 32; use 2 tablespoonfuls of Madeira and ¼ teaspoonful of meat extract for the gravy.

No. 35. Raw Ham with Egg.

Quantity for 1 Person.

⅛ lb. of raw ham,
Yolks of 2 eggs,
1 teaspoonful of butter.

Preparation: Rub the ham thru a sieve, mix with butter and the yolks of eggs, and then heat in a double boiler, stirring constantly. Serve with wheat bread toast.

No. 36. Fisch für Kranke.

Gekochter Fisch für 1 Person.

½ Pfd. Fisch.

Die Zuthaten und Zubereitung sind dieselben wie bei Abtheilung 8, No. 8. Man entfernt aber die Haut und Gräten vom Fisch. Ein wenig Eier- oder Buttersauce wird dazu serviert.

No. 37. Fisch-Kotelett.

Zuthaten für 1 Person.

Von Hecht, Barsch und Seezunge.

½ Pfd. Fisch,
½ Semmel,
1 Eßlöffel Butter,
2 Eigelb,
1 Theelöffel Salz,
½ Theelöffel feingewiegte Petersilie,
1 Theelöffel Citronensaft,
¼ Tasse geriebene Semmel.

Zubereitung: Der Fisch wird gewiegt, Haut und Gräten davon entfernt und mit den Eigelb, Salz und Semmel (ohne Rinde) wird eingeweicht und ausgepreßt; dieses alles zusammen fein verreiben. Davon nun zwei Koteletten formen, in Semmelkrumen paniert und in Butter acht Minuten langsam gebraten. Etwas Petersilie und Citronensaft über die Butter gießen.

No. 38. Gemüse für Kranke.

Als solche können Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Spinat, junge gelbe Rübenporree, Artischokenporree, grüne Erbsenporree, Maccaroni gereicht werden.

Diese Gemüse sind angegeben bei Gemüse, Abtheilung 12. Bereite sie genau so zu und nehme für eine Person von allen Zuthaten den sechsten Theil.

Süße Speisen für Kranke.

No. 39. Milchreis.

Zuthaten für 1 Person.

¼ Tasse guten Reis,
¾ Pint Milch,
1 Prise Salz,
1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal mit kaltem Wasser aufgestellt und heiß werden lassen, dann abgegossen; darauf fügt man die Milch und Salz hinzu und kocht ihn in einem Doppelkessel sehr weich. Beim Anrichten streut man den Zucker darüber.

Besondere Bemerkung: Man kann den Milchreis mit einem Eigelb abrühren.

No. 36. Fish for Invalids.

Boiled fish for 1 Person.

½ lb. of fish.

Preparation is given in Chapter 8, No. 8. However, skin and bones are carefully removed, and a trifle of egg or butter sauce is served with it.

No. 37. Fish Cutlet.

Quantity for 1 Person.

½ lb. of fish,
½ of a roll,
1 tablespoonful of butter,
Yolks of 2 eggs,
1 teaspoonful of salt,
½ teaspoonful of finely chopped parsley,
¼ cupful of roll crumbs.

Preparation: Chop up the fish, remove skin and bones, mix with yolks of eggs, salt and roll crumbs, soak the mass, press, and then grate very fine. Form 2 cutlets, turn in the crumbs and bake in the butter slowly for 8 minutes. Add some parsley and lemon juice to the butter.

No. 38. Vegetables for Invalids.

Cauliflower, scorzonera, spinage, purees of young carrots, artichokes and peas, and macaroons may also be served to invalids. These vegetables are listed in Chapter 12; prepare them as there described, but for 1 person, take only one-sixth the quantity of ingredients specified in those recipes.

Sweet Dishes for Invalids.

No. 39. Rice in Milk.

Quantity for 1 Person.

¼ cupful of good rice,
¾ pint of milk,
1 pinch of salt,
1 tablespoonful of sugar.

Preparation: Heat the rice twice in cold water, pour off the water, add salt and milk and boil in a double boiler until very tender. Sprinkle the salt over the rice when serving.

Remarks: If desired, the yolk of an egg can be stirred into this dish.

No. 40. Milchgelee.

Zuthaten für 1 Person.

¼ Pint dünne Sahne,
¼ Tasse Zucker,
¼ abgeriebene Citronenschale,
2½ Blatt oder 1 Theelöffel voll Gelatine in 5 Eßlöffel Wasser auflösen,
¼ Pint Madeira,
1 Theelöffel Citronensaft.

Zubereitung: Sahne, Zucker und Citronenschale werden aufgekocht, die aufgelöste Gelatine dazu gethan, abkühlen lassen, dann den Wein und Citronensaft dazu, dieses in Gläser füllen und erstarren lassen.

No. 41. Schokoladencrême mit Rothwein.

Zuthaten für 1 Person.

⅛ Pfd. Schokolade,
⅕ Pint Rothwein,
⅕ Tasse Zucker,
½ Tasse Wasser,
3 Blatt oder ein Theelöffel weiße Gelatine,
2 Eiweiß,
¼ Theelöffel Vanille.

Zubereitung: Die Schokolade und der Zucker werden in dem Rothwein und Gelatine in der halben Tasse Wasser aufgelöst; Schokolade und Gelatine werden durchgesiebt und gemischt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und schnell dazu gemischt. Eine Form mit einem Tropfen feinem Oel ausstreichen, mit einem Theelöffel Zucker ausstreuen, die Crême hineinfüllen und wenn steif geworden umstülpen.

No. 42. Rhabarbergelee.

Zuthaten für 1 Person.

½ Pfd. Rhabarber,
¼ Pint Wasser,
¼ Pfd. Zucker,
2 Blatt oder einen Tyeelöffel Gelatine,
¼ Pint Sahne.

Zubereitung: Der Rhabarber wird gewaschen und in kleine Stücke geschnitten, dann in dem Wasser mit dem Zucker weich gekocht, die gekochte Masse wird durch ein Sieb gestrichen; wenn die Masse abgekühlt ist, löst man die Gelatine darin auf, rührt die Sahne dazu und unter starkem Rühren läßt man die Masse heiß werden. Eine Form streicht man mit einem Tropfen Oel aus und mit einem Theelöffel Zucker wird dieselbe ausgestreut, die Masse hineingefüllt und wenn steif geworden umgestülpt.

No. 40. Milk Jelly.

Quantity for 1 Person.

¼ pint of thin cream,
¼ cupful of sugar,
2½ leaves or 1 teaspoonful of gelatine dissolved in 5 tablespoonfuls of water,
¼ pt. of Madeira,
1 teaspoonful of lemon juice.

Preparation: The cream, sugar and lemon juice are boiled together, then add the dissolved gelatine and let it cool. Add the wine and the lemon juice, fill into glasss and permit it to congeal.

No. 41. Chocolate Cream with Red Wine.

Quantity for 1 Person.

⅛ lb. of chocolate,
⅕ pint of red wine,
⅕ cupful of sugar,
½ cupful of water,
3 leaves or 1 teaspoonful of white gelatine,
Whites of 2 eggs,
¼ teaspoonful of vanilla.

Preparation: Chocolate and sugar are dissolved in the red wine, and the gelatine in the ½ cupful of water; pass the chocolate and gelatine thru a sieve, and mix. Beat the whites of eggs to a stiff froth, and quickly add sauce to the first mixture, spread a drop of good oil over the bottom of a form, sprinkle with a teaspoonful of sugar, fill in the cream, and when stiff turn it out.

No. 42. Rhubarb Jelly.

Quantity for 1 Person.

½ lb. of rhubarb,
¼ pint of water,
¼ lb. of sugar,
2 leaves or 1 teaspoonful of gelatine,
¼ pint of cream.

Preparation: Rinse the rhubarb carefully and cut it into small pieces, then boil in the water with the sugar until tender, and rub thru a sieve. When the mass is cool dissolve the gelatine in it, mix in the cream, and then heat the mass, stirring constantly. Oil the form with a drop of oil and sprinkle it with a teaspoonful of sugar, fill in the mass and after it stiffens turn it out.

No. 43. Reis in Rothwein.

Zuthaten für 1 Person.

¼ Tasse Reis,
½ Pint Rothwein,
1 kleines Stückchen Zimmet,
¼ Tasse Zucker,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Der Reis wird mit einer Tasse Wasser zum Kochen gebracht, dann abgegossen; nochmals eine Tasse Wasser zugießen, den Reis halbweich kochen lassen, dann den Wein zufüllen. Zimmet, Salz und Zucker dazu und unter öfterem Schütteln den Reis weich kochen lassen. Eine Form wird mit etwas Wein ausgespült, mit Zucker ausgestreut, die Masse hineingefüllt und wenn kalt gestürzt. Etwas Sahne als Sauce dazu servieren.

No. 44. Gebratene Aepfel.

Zuthaten für 1 Person.

2 mittelgroße süßsauere Aepfel,
4 Eßlöffel Wasser,
2 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Man höhlt das Kernhaus der Aepfel recht vorsichtig aus, doch so, daß die Blüte als Boden bleibt, füllt den Zucker und das Wasser in die Aepfel und backt sie eine halbe Stunde im Ofen.

No. 45. Eiweißschaum.

Zuthaten für 1 Person.

1 Eiweiß,
1 Eßlöffel California Brandy,
1½ Theelöffel Zucker,
1 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, die Sahne dann langsam hinzugeschlagen, dieses mit dem Brandy und Zucker vermischt und löffelweise verabreicht.

No. 46. Geschlagenes Ei.

Zuthaten für 1 Person.

1 frisches Ei,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Man schlägt das Ei mit dem Salz in einem Wasserglase so lange, bis das Glas halb voll Schaum ist. Das Ei sollte nur in einem gutgelüfteten Raume geschlagen werden, da diese einen Theil der Speise bindet.

No. 43. Rice with Red Wine.

Quantity for 1 Person.

¼ cupful of rice,
½ pint of red wine,
1 small piece of cinnamon,
¼ cupful of sugar,
1 pinch of salt.

Preparation: Bring the rice to boil in 1 cupful of water, drain, then take another cupful of water and boil the rice until it is partially tender; add the white wine, cinnamon, salt and sugar and boil the rice until quite tender, shaking frequently. Rinse a form with a little wine, sprinkle with sugar, fill in the mass and turn it out when cold. Serve with a little cream as a sauce.

No. 44. Baked Apples.

Quantity for 1 Person.

2 medium sized sweet-sour apples,
4 tablespoonfuls of water,
2 tablespoonfuls of sugar.

Preparation: Take the cores out of the apples very carefully, leaving the bottom intact to hold the filling, which is made of the sugar and water; bake the apples in the oven for ½ hour.

No. 45. Egg Foam.

Quantity for 1 Person.

White of an egg.
1 tablespoonful of California brandy,
1½ teaspoonfuls of sugar,
1 tablespoonful of cream.

Preparation: Beat the white of an egg to a stiff foam, slowly beat in the cream, mix in the brandy and sugar and serve to the patient, a spoonful at a time.

No. 46. Beaten Egg.

Quantity for 1 Person.

1 fresh egg.
1 pinch of salt.

Preparation: Beat the egg with the salt in a tumbler until the glass is half full of foam. The egg should be beaten in a well ventilated room only, because the air in the room influences the nourishment served to the invalid.

No. 47. Geschlagenes Eigelb.

Zuthaten für 1 Person.

1 Eigelb,
1 Theelöffel Puderzucker.

Zubereitung: Das Eigelb mit Zucker schlägt man mit einem Theelöffel im Glase 20 Minuten lang und richtet es dann sorgfältig in einem anderen sauberen Glase an, oder man putzt mit einem nassen Tuche das Glas vorsichtig ab.

Besondere Bemerkung. Man kann das Eigelb mit einem Eßlöffel feinem Brandy oder Malagawein oder Orangensaft mischen.

No. 47. Beaten Yolk of Egg.

Quantity for 1 Person.

Yolk of an egg.
1 teaspoonful of powder sugar.

Preparation: With a teaspoon beat the yolk of egg and the sugar in a tumbler for about 20 minutes, and pour it into a clean glass, or else wipe the first glass with a damp towel before using it to serve the egg.

Remarks: A tablespoonful of brandy or Malaga or orange juice may be mixed with the egg, if desired.

No. 48. Rothweinschaum.

Zuthaten für 1 Person.

2 Eier,
¼ Pint Rothwein,
¼ Tasse Zucker,
1 Eßlöffel Himbeerengelee.

Zubereitung: Alle Zuthaten werden mit einem Eiweißschläger auf dem Feuer so lange geschlagen, bis die Flüssigkeit Schaum ist; man richtet es in einem Glase an.

No. 48. Foam with Red Wine.

Quantity for 1 Person.

2 eggs.
1 pint of red wine.
¼ cupful of sugar.
1 teaspoonful of raspberry jelly.

Preparation: Beat all ingredients to a froth over the fire with an egg beater; serve in a tumbler.

No. 49. Eiscrême.

Nicht zu schweren Kranken kann als Dessert etwas Gefrorenes verabreicht werden, z. B. Vanille- oder Schokoladen-Eiscrême. Siehe Abtheilung 17.

No. 49. Ice Cream.

Ices, for instance vanilla or chocolate ice cream can often be given to invalids without harm. Their preparation is given in Chapter 17.

No. 50. Feigenkompott.

Zuthaten für 1 Person.

⅛ Pfd. Feigen,
½ Pint Wasser,
½ Weinglas Malaga,
1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Die Feigen werden abgewaschen, in kleine Stückchen zerschnitten, das angegebene Wasser dazu, dann 12 Stunden stehen lassen. Nach dieser Zeit sehr weich kochen, die anderen Zuthaten hinzu thun, dann durch ein Sieb streichen. Für Leichtkranke kann man es undurchgestrichen servieren.

No. 50. Fig Sauce.

Quantity for 1 Person.

⅛ lb. of figs.
½ pint of water.
½ wineglassful of Malaga.
1 tablespoonful of sugar.

Preparation: Rinse the figs and cut them into small pieces, add the water, and set them aside for 12 hours. At the expiration of this time boil until very tender, add the other ingredients, rub thru a sieve; to those not seriously ill it can be served without straining.

No. 51. Zwieback.

Zuthaten.

½ Pfd. Mehl,
¼ Pfd. Butter,
⅛ Pfd. Zucker,
2 Eier,
1 Prise Salz,
2 Cents Hefe,
⅛ Pint Milch und Wasser.

No. 51. Zwieback (Sweet Toast).

Ingredients.

½ lb. of flour.
¼ lb. of butter.
⅛ lb. of sugar.
2 eggs.
1 pinch of salt.
2 cents yeast.
⅛ pint of milk and water.

Zubereitung: Zwei Theile Wasser und ein Theil Milch müssen zusammen ⅛ Pint geben. Dieses wird lauwarm gemacht, die Hefe darin aufgelöst, diese Mischung wird mit zwei Theilen von dem angegebenen Mehl zu einem glatten Teig gerührt und an warmer Stelle aufgehen lassen, welches ungefähr eine Stunde Zeit nimmt. Butter, Zucker, Eier, Salz und das übrige Mehl werden gut verarbeitet, dann giebt man den Hefenteig dazu. Der feste Teig wird in ein mit Mehl bestreutes Tuch gewickelt und über Nacht an warmer Stelle gelegt. Den nächsten Tag legt man den Teig in lange Brodpfannen und backt ihn in nicht zu heißem Ofen fertig. Nachdem die Masse erkaltet ist, schneidet man sie in gleichmäßige ¼ Zoll dicke Scheiben, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie hellbraun. Nach Belieben kann man den Zwieback vor dem Rösten mit Zucker bestreuen.

No. 52. Verschiedene Heilkräuter als Thee zu verwenden.

Kamillen-, Pfeffermünz-, Fenchel-, Hollunderblüthen-, Lindenblüthen-, Salbei- und Brustthee.

Zuthaten für 1 Person.

1 Theelöffel Thee,
½ Pint Wasser.

Zubereitung: Die Kräuter werden in ein Porzellangefäß gethan, das kochende Wasser darauf gegossen, fest verdeckt und nach fünf Minuten durch ein Sieb abgegossen.

No. 53. Brustthee mit Malzzucker.

Zuthaten für 1 Person.

1 Eßlöffel Brustthee,
1 Eßlöffel Malzzucker,
¾ Pint kochendes Wasser.

Zubereitung: Alle Zuthaten werden zugedeckt, acht Minuten langsam gekocht, dann durch ein Sieb gegossen.

No. 54. Stahlwein.

Zuthaten.

1 Flasche Weißwein,
1/20 Pfd. Eisenspähne,
1/10 Pfd. Meerrettig,
¼ Theelöffel Ingwer.

Zubereitung: Die Zuthaten werden gemischt und 12 Stunden an einen warmen Ort gestellt, dann durchgesiebt und in eine Flasche gefüllt.

Man trinkt zweimal des Tages ein halbes Weinglas voll davon. Die Eisentheile werden vor dem Gebrauch mit Wasser abgespült. Als Mittel gegen Bleichsucht oder Magenschwäche zu nehmen.

Preparation: Take 2 parts of water and 1 part of milk to make ⅛ pint, and heat until lukewarm and dissolve the yeast in it; the mixture is stirred to a smooth batter with 2 parts of the flour designated, then let it rise in a warm place for about an hour. Butter, sugar, eggs, salt and the remainder of the flour are well worked together, and added to the yeast mixture. Wrap the dough in a cloth sprinkled with flour and set aside in a warm place over night, the next day the dough is put into oblong bread pans, and baked in a medium hot oven. After the baking is done and cold, cut it into strips that are of a uniform thickness of ½ inch, place them into a buttered pan and brown them slightly. The Zwieback can be dusted with sugar before browning.

No. 52. Teas Prepared from Various Medicinal Herbs.

Camomile, Peppermint, Fennel, Elderberry Blossoms, Sage, etc.

Quantity for 1 Person.

1 teaspoonful of tea,
½ pint of water.

Preparation: Put the herbs into a porcelain jar, pour the boiling water over them and after 5 minutes strain thru a sieve.

No. 53. Lung Tea with Malt Sugar.

Quantity for 1 Person.

1 tablespoonful of lung tea,
1 tablespoonful of malt sugar,
¾ pint of boiling water.

Preparation: Cover all of the ingredients, boil slowly for 5 minutes and strain thru a sieve.

No. 54. Iron and Wine.

Ingredients.

1 bottle of white wine,
1/20 lb. of iron filings,
1/10 lb. of horse radish,
¼ teaspoonful of ginger.

Preparation: Mix the ingredients and set aside for about 12 hours in a warm place, strain thru a sieve and fill into a bottle. The iron filings must be rinsed in water before using. Take ½ wineglassful twice every day. As a remedy in anaemia, or stomach troubles, this preparation will be found efficacious.

No. 55. Molken.

Zuthaten.

1 Quart Milch,
1½ Eßlöffel Citronensaft,
2 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Die Milch wird mit dem Citronensaft langsam erwärmt und nachdem sie geronnen ist, durch ein dünnes Tuch gegossen und mit Zucker abgeschmeckt.

No. 55. Whey.

Ingredients.

1 qt. of milk,
1½ tablespoonfuls of lemon juice,
2 tablespoonfuls of sugar.

Preparation: Put the lemon juice into the milk, warm up slowly and when curdeled, pour thru a thin cloth and sweeten with sugar.

No. 56. Warme Cognacmilch.

Zuthaten für 1 Wasserglas.

½ Pint Milch,
¼ Schale einer Citrone,
1 Eigelb,
2½ Eßlöffel Zucker,
3 Eßlöffel Cognac.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Citronenschale erwärmt, dann durch ein Sieb gegossen und mit dem Eigelb, Zucker, Cognac auf dem Ofen schaumig geschlagen; heiß anrichten.

No. 56. Warm Milk with Cognac.

Quantity for 1 tumblerful.

½ pint of milk,
Rind of ¼ of a lemon,
Yolk of an egg,
2½ tablespoonfuls of sugar,
3 tablespoonfuls of cognac.

Preparation: Warm the milk with the lemon rind, pour thru a sieve, add the yolk of an egg, sugar and cognac, put on the stove and beat to a froth; serve while hot.

No. 57. Eigelb mit Wein.

Zuthaten.

1 Eigelb,
3 Eßlöffel Zucker,
2 Eßlöffel Tokayer Wein,
1 Eßlöffel Cognac.

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen und mit dem Tokayer Wein und Cognac vermischt.

No. 57. Yolk of Egg and Wine.

Ingredients.

Yolk of an egg,
3 tablespoonfuls of sugar,
2 tablespoonfuls of Tokay wine,
1 tablespoonful of cognac.

Preparation: Beat the yolk of an egg and the sugar to a foam, and mix with the Tokay wine and the cognac.

No. 58. Mandelmilch als Getränk.

Zuthaten.

¼ Pfd. süße Mandeln,
1 Quart Wasser oder Milch,
1/10 Pfd. Zucker,
1 Eßlöffel Orangenblüthenwasser.

Zubereitung: Die Mandeln werden abgezogen, kaltes Wasser darauf gegossen und 24 Stunden darin liegen gelassen, dann werden die Mandeln fein gestoßen und mit der angegebenen Milch oder dem Wasser vermischt; nach 4 Stunden gießt man es durch ein dünnes Tuch und vermischt die Mandelmilch mit dem Zucker und Orangenblüthenwasser, welches man auch weglassen kann.

No. 58. Cream of Almonds as a Beverage.

Ingredients.

¼ lb. of sweet almonds,
1 quart of water or milk,
1/10 lb. of sugar,
1 tablespoonful of orange-flower water.

Preparation: Blanch the almonds and let them lay in cold water for 24 hours, then crush them very finely and mix with the designated water or milk; at the expiration of about 4 hours rub thru a fine cloth and mix with the sugar and the orange-flower water; the latter can be omitted.

No. 59. Milchlimonade.

Zuthaten.

¼ Pfd. Zucker,
½ Pint Wasser,
½ Quart Milch,
3 Eßlöffel Citronensaft,
¼ Pint Weißwein.

Zubereitung: Zucker mit Wasser wird gekocht, Milch, Citronensaft und Weißwein dazugegossen, die Limonade aufgekocht, dann durch ein feines Sieb oder Tuch gegossen und kalt gestellt.

No. 60. Brodwasser.

Zuthaten für 1 Quart.

¼ Pfd. Schwarzbrod,
1 Quart Wasser,
1 Eßlöffel Citronensaft,
1 Prise Salz, 3 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Brod wird braun gebacken, indem man das Stück an eine Gabel steckt und über dem Feuer dreht, bis es dunkelbraun ist, dann schneidet man es in kleine Stücke und gießt kochendes Wasser darauf. Nachdem das Brodwasser kalt ist, schlägt man es durch ein feines Sieb, schmeckt es mit Citronensaft und Zucker ab.

No. 61. Gerstenwasser.

Zuthaten.

¼ Pfd. Gerste,
1 Quart Wasser,
1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Gerste wird sauber gewaschen, recht trocken gerieben und im Backofen trocken geröstet. Dann wird sie zerstoßen und mit dem angegebenen Wasser in einem irdenen Topfe zwei Stunden lang zu einem seimigen Trank gekocht, den man durch ein feines Sieb gießt. Beim Anrichten mit Zucker abschmecken. Den Trank kann man mit jeder Weinsorte oder Fruchtsaft mischen.

No. 62. Apfeltrank.

Zuthaten zu 1 Quart.

1½ Pfd. süßsauere Aepfel,
¾ Quart Wasser,
¾ Pint Weißwein,
⅛ Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Citronensaft.

Zubereitung: Die Blüthen der Aepfel werden ausgestochen, die Aepfel in Stücke geschnitten, dann kocht man sie langsam in dem ¾ Quart Wasser weich, läßt es kalt werden und gießt es durch ein dünnes Tuch, fügt Weißwein, Zucker und Citronensaft dazu; man giebt den Apfeltrank warm oder auch kalt.

No. 59. Milk Lemonade.

Ingredients.

1 lb. of sugar,
½ pint of water,
½ pint of milk,
3 tablespoonfuls of lemon juice,
¼ pint of white wine.

Preparation: Boil the water with the sugar, add milk, lemon juice and white wine, bring the lemonade to a boil, then pass thru a fine sieve or cloth and set in a cold place.

No. 60. Toast and Water.

Quantity for 1 Quart

¼ lb. of rye bread,
1 quart of water,
1 tablespoonful of lemon juice,
1 pinch of salt,
3 tablespoonfuls of sugar.

Preparation: Hold the bread over the fire with a toasting fork until thoroughly toasted, cut into small cubes and pour boiling water over it. When cool, pour the water thru a sieve and season with lemon juice and sugar.

No. 61. Barley Water.

Ingredients.

¼ lb. of barley,
1 quart of water,
1 pinch of salt.

Preparation: Rinse the barley carefully, dry it thoroughly with a cloth and put it in the oven to roast. Grind the barley after it is roasted, put it into the water designated, and boil for 2 hours until smooth and thick, using an earthenware utensil for this purpose; then rub thru a fine sieve. Add a little sugar when serving. Can be mixed with any kind of wine, or fruit juice.

No. 62. Apple Drink.

Quantity for 1 Quart.

1½ lbs. of sweet-sour apples,
¾ quart of water,
¾ pint of white wine,
⅛ lb. of sugar,
1 tablespoonful of lemon juice.

Preparation: Clean away the bud-end of the apples, cut the fruit into pieces and boil slowly in the ¾ quart of water until quite soft; after cooking rub thru a thin cloth, add the white wine, sugar and lemon juice. Serve this beverage either hot or cold.

No. 63. Citronenwasser.

Zuthaten zu 1 Quart.

1 Quart Wasser,
Schale einer Citrone,
¼ Tasse Zucker,
4 Eßlöffel Sherry.

Zubereitung: Die fein abgeschälte Citronenschale wird mit kochendem Wasser begossen und zugedeckt. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, gießt man dieselbe durch ein Sieb und mischt sie mit Zucker und Sherry.

Nachgefügtes Fischrezept.

No. 61. Lachssteak.

Zuthaten für 6 Personen.

2½—3 Pfd. Lachs in 6 Scheiben,
9 Eßlöffel Citronensaft,
Salz zum Bestreuen,
Pfeffer,
2 mittelgroße Zwiebeln,
1 Bündel Petersilie,
12 Eßlöffel feinstes Oel.

Zubereitung: Der Lachs muß ein schönes Mittelstück sein; man schneidet ihn in sechs schöne gleichgroße Scheiben. Die Scheiben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, auf jedes Stück 1½ Eßlöffel Citronensaft gegossen, die Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten und darauf gelegt, ebenfalls die Zweige der Petersilie; dann wird auf jede Scheibe ein Eßlöffel Oel gestrichen und 1½ Stunde liegen gelassen. Das Kochgeschirr muß man sehr heiß werden lassen. Die Zwiebeln und Petersilie von den Scheiben abnehmen, noch einen Eßlöffel Oel auf jedes Stück streichen, dann fünf Minuten schmoren. Auf heißer Platte anrichten und mit Petersilie und Citronenscheiben garnieren. Eine Oliven-Sauce dazu servieren.

No. 63. Water with Lemon Juice.

Quantity for 1 Quart.

1 quart of water,
Rind of 1 lemon,
1 cupful of sugar,
4 tablespoonfuls of sherry wine.

Preparation: Put the thinly pared rind of a lemon into boiling water, and cover. When cold, pass thru a sieve and mix into it the sugar and sherry.

Additional Recipe for Fish.

No. 61. Salmon Steak.

Quantity for 6 People.

2½—3 lbs. of salmon in 6 slices,
9 teaspoonfuls of lemon juice,
Salt,
Pepper,
2 medium sized onions,
1 bunch of parsley,
12 tablespoonfuls of fine oil.

Preparation: The steaks should be cut in 6 neat medium sized pieces from the middle of the fish, sprinkle with salt and pepper, pour 1½ tablespoonfuls of lemon juice on each steak, the onion must be thinly sliced, and the slices put on the steaks, also the parsley; then spread 1 tablespoonful of oil on each steak, and let them lay for 1½ hours; get cooking utensil very hot, then remove the onions and parsley from each slice of fish, spread another tablespoonful of oil on each slice, and broil for 5 minutes. Serve on a hot platter, and garnish with lemon slices and parsley. An olive sauce should be served with this dish.



Inhalts-Verzeichniß.

1. Abtheilung, No. 1—68.

Suppen.

INDEX.

Chapter 1, Nos. 1—68.

SOUPS.

2. Abtheilung, No. 1—35.
Das Rind.

3. Abtheilung, No. 1—42.
Das Kalb.

Chapter 2, Nos. 1—35.
BEEF.

Chapter 3, Nos. 1—42.
VEAL.

4. Abtheilung, No. 1—32.
Lamm oder Hammel.

5. Abtheilung, No. 1—35.
Das Schwein.

Chapter 4, Nos. 1—32.
MUTTON.

Chapter 5, Nos. 1—35.
PORK.

6. Abtheilung, No. 1—56.

Das Geflügel.

Chapter 6, Nos. 1—56.

Poultry and Game Birds.

7. Abtheilung, No. 1—25.

Das Wild.

8. Abtheilung, No. 1—60.

Die Fische.

Chapter 7, Nos. 1—25.

GAME.

Chapter 8, Nos. 1—60.

FISH.

9. Abtheilung, No. 1—12.

Sülze und Gallerte.

10. Abtheilung, No. 1—58.

Saucen.

Chapter 9, Nos. 1—12.

Head-Cheese and Gelatines.

Chapter 10, Nos. 1—58.

Dressings or Gravies.

11. Abtheilung, No. 1—26.

Die Kartoffel.

Chapter 11, Nos. 1—26.

POTATOES.

12. Abtheilung, No. 1—74.

Das Gemüse.

Chapter 12, Nos. 1—74.

VEGETABLES.

13. Abtheilung, No. 1—41.

Die Salate.

Chapter 13, Nos. 1—41.

SALADS.

14. Abtheilung, No. 1—15.

Das Ei.

15. Abtheilung, No. 1—58.

Omelette, Pfannkuchen, Waffeln, Nudeln und Pie.

Chapter 14, Nos. 1—15.

EGGS.

Chapter 15, Nos. 1—58.

Omelets, Pancakes, Waffles, Noodles and Pie.

16. Abtheilung, No. 1—23.
Kompotte.

17. Abtheilung, No. 1—128.
Desserts.

Chapter 16, Nos. 1—23.
SAUCES.

Chapter 17, Nos. 1—128.
DESSERTS.

INDEX.

18. Abtheilung, No. 1—29.

Getränke.

Chapter 18, Nos. 1—29.

BEVERAGES.

19. Abtheilung, No. 1—98.

Brod und Kuchen.

Chapter 19, Nos. 1—98.

BREAD AND CAKES.

20. Abtheilung, No. 1—27.

Füllungen und Glasur der Kuchen.

Chapter 20, Ncs. 1—27.

Fillings and Frostings for Cakes.

21. Abtheilung, No. 1—50.

Das Gebäck.

22. Abtheilung, No. 1—12.

Konfekt.

Chapter 21, Nos. 1—50.

COOKIES.

Chapter 22, Nos. 1—12.

CONFECTIONERY.

23. Abtheilung, No. 1—107.

Das Einmachen.

Chapter 23, Nos. 1—107.

PRESERVES.

24. Abtheilung.

Tranchieren u. s. w.

Chapter 24.

CARVING, ETC.

25. Abtheilung, No. 1—63.

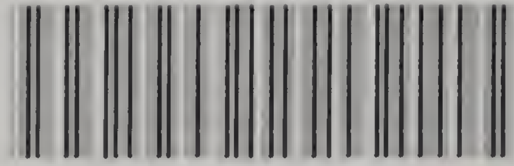
Krankenspeisen.

Chapter 25, Nos. 1—63.

For Invalids, Convalescents, etc.




THE LIBRARY OF CONGRESS


LIBRARY OF CONGRESS
0 011 791 905 5
